

## VORSPEISEN

### Saisonaler bunter Blattsalat

mit Bärlauch und Radieschen / CHF 10.50

### Haussalat

gemischter bunter Blattsalat

mit Radieschen, Cherry-Tomaten, Gurken und Mais / CHF 13.50

### Grüner Spargelsalat

Babyspinat mit grünem Spargel und Fetakäse,  
dazu Cherry-Tomaten und geröstete Mandeln / CHF 15.50

*Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings:  
French, Balsamico, Essig und Öl oder saisonales Dressing*

### Premium Beefsteak Tatar

serviert mit Toast und Butter

mild, medium oder feurig gewürzt

Vorspeise / CHF 24.00

Hauptgang / CHF 38.00

mit Whisky, Calvados oder Cognac / + CHF 3.00

### Spargel Tatar

Spargel Tatar mit Kräutervinaigrette mariniert und Sauce Hollandaise

serviert mit Vollkorntoast

Vorspeise / CHF 15.50

Hauptgang / CHF 25.50

## AUS DEM SUPPENTOPF

### Grüne Spargelrahmsuppe

mit seiner Einlage / CHF 11.00

### Bärlauchsuppe

mit gerösteten Brotwürfeli / CHF 11.50

### Vegane Peperonisuppe

mit Rosmarinöl / CHF 12.00

## SAISONALE EMPFEHLUNG

### Spargeln klassisch

Grüne und weisse Spargeln – wenn immer möglich aus der Schweiz  
mit gebratenen neuen Kartoffeln

und Sauce Hollandaise / CHF 37.00

*klein* / CHF 31.00

oder Kräutervinaigrette / CHF 37.00

*klein* / CHF 31.00

zusätzlich mit Rohschinken

aus der Region / + CHF 7.50

## FLEISCH/FISCH-DEKLARATION

Sofern nicht anders deklariert, stammen alle unsere Fleisch-  
und Fischprodukte aus dem Aargau und der übrigen Schweiz

Alle unsere Gerichte können Spuren von Allergenen enthalten.  
Gerne beraten wir Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten individuell.

## FISCH

### Forellenknusperli

im Bierteig gebackene Forelle von ausgewählten Schweizer Zuchtbetrieben  
dazu Tartarsauce, Pommes frites und buntes Marktgemüse / *CHF 36.00*

### Gebratenes Saiblingsfilet

von der Bio-Fischzucht Bremgarten  
auf der Haut gebraten mit Bärlauchrahmsauce, Rosmarin-Kartoffelspalten  
und bunten Spargeln / *CHF 43.00*

## VEGETARISCH / VEGAN

### Veganes Kokoscurry mit Spargeln

pikant gewürzt, dazu Jasminreis und frittierter Federkohl / *CHF 27.50*

### Gnödeli's Käsespätzli

mit Käse von der Chäsi Künten  
mit Röstzwiebeli garniert / *CHF 25.00*

### Buntes Spargel-Risotto

mit frisch geriebenem Parmesan und frischen Kräutern / *CHF 27.00*

### Veganer «Beyond» Burger

rein pflanzlicher Burger – lassen Sie sich überraschen  
Veganer Randen-Bun von der Bäckerei Wirth in Niederwil mit hausgemachter  
BBQ-Sauce, Tomatenscheiben und roten Zwiebeln serviert mit Pommes frites  
und veganem Coleslaw Salat / *CHF 31.00*

## FLEISCH

### Riesen Schnitzel

mit haus eigener Panade, serviert mit Pommes frites und Preiselbeeren  
vom Schwein / *CHF 33.00*  
vom Kalb / *CHF 49.00*

### Pouletbrust-Saltimbocca

vom Kneuss in Mägenwil an Portweinjus  
mit grünen Spargeln und Butternudeln / *CHF 35.00*

### Spargel-Cordon Bleu

Kalbsfleisch gefüllt mit Schinken aus dem Aargau  
und Spargel-Bärlauch-Frischkäse  
dazu Pommes frites und buntes Marktgemüse / *CHF 51.00*

### Rindsfilet mit hausgemachter Kräuterbutter

dazu cremiges Bärlauchrisotto und buntes Marktgemüse / *CHF 64.00*

### Gnödeli-Burger

Aargauer Weiderind-Burger  
im Randen-Bun von der Bäckerei Wirth in Niederwil  
mit «RhaBarbecue-Sauce», gebratenem Speck und Babyspinat  
dazu eingelegte Gurken im Glas und Pommes frites / *CHF 33.00*

### Geschnetzeltes Aargauer Kalbfleisch

mit frischen Champignons an Weisswein-Rahmsauce  
dazu Rösti / *CHF 45.00*

## DESSERT

### Hausgemachte leichte Quarktorte

serviert mit einem Tupfer Schlagrahm / CHF 7.50

### Joghurt-Pistaziencreme

mit Cookies und Pistazienbrösel / CHF 12.50

### Veganer Chia-Kokospudding

mit Rhabarber-Kompott, garniert mit Früchten / CHF 11.00

### Zuger Kirschtorte

vom Erfinderhaus der Kirschtorte, der Konditorei Treichler in Zug / CHF 8.00

### Berner Meringue

nach Wahl mit Rahm oder Glace / CHF 13.50

### Glace nach Wahl vom Eckwilerhof, Mägenwil

Vanille, Baileys, Kaffee, Schokolade, Erdbeere, Banane, Pistazie, Stracciatella,  
Himbeersorbet und Zitronensorbet

CHF 4.00 pro Kugel / + CHF 1.70 mit Rahm

### Motto 2025 / 26

«heiwärts»

*heiwärts*

Das Motto 2025/26 öffnet Türen  
für Gespräche über die Endlichkeit.

Das Motto heiwärts greift das Thema Endlichkeit auf. Der neue Veranstaltungskalender widmet sich dem Motto mit einer Vielzahl von Anlässen: von informativen Fachvorträgen, über spannende Workshops bis hin zu kulinarischen Highlights.

Hier geht es zum Veranstaltungskalender mit allen Events:



## Geschichtliches

Das Kloster Gnadenthal ging um 1250 aus einer kleinen Siedlung von Beginen hervor. Beginen waren keine Nonnen, sondern Frauen, die in Wohngemeinschaften zusammen lebten und arbeiteten. Unter anderem wegen der Kreuzzüge gab es vielerorts in Europa wenige Männer. Die Frauen verrichteten alle anfallenden Arbeiten selbst und halfen sich mit Gründungen von Frauengemeinschaften gegenseitig. Aus etlichen Beginensiedlungen wurden später Klöster. So auch hier im Gnadenthal.

Erstmals wurde das Kloster Gnadenthal 1250 im Abgabenregister des Bistums Chur erwähnt. 1394 wurden die Nonnen in den Orden der Zisterzienserinnen aufgenommen. Ihr Credo «ora et labora» ging zurück auf die Ordensregeln des Heiligen Benedikt von Nursia.

## Das Kloster Gnadenthal als Wallfahrtsort – ein erstes Gasthaus wird gebaut

Nach zwei verheerenden Bränden 1432 und 1608 erlebte das Kloster zwar noch einige Höhepunkte, der ökonomische Abstieg liess sich aber nicht mehr aufhalten. Äbtissin Margareta Pfyffer (1652-1688) kämpfte mit einer drückenden Schuldenlast. Und trotzdem liess sie um 1665 die Gebeine der Katakombenheiligen Justa nach Gnadenthal überführen, die ihr ein Verwandter in Rom, der Gardehauptmann Ludwig Pfyffer vermittelt hatte. Die Verehrung der Heiligen Justa führte viele gläubige Wallfahrer und Wallfahrerinnen in das Kloster Gnadenthal. In diesem Zusammenhang ist die Erweiterung der Kirche von 1687 zu sehen. Ebenso die Erweiterung und Erneuerung 1692/93 von Abtei und Gasthaus im Justenflügel des Klosters (heute: Ecke beim Übergang über die Reuss). Um 1700 blühte der Konvent zusätzlich auf, hatte sich doch seine Paramenten-Stickerei zu weit überregionaler Bedeutung entwickelt.

*«1700 starb M. Theresia von Sonnenberg von Luzern, die 17. Äbtissin unter welcher lobwürdigen Regierung das neue Gasthaus erbaut worden (ist)...»*

*«1708 den 7. September hat das Hochgewitter in das Gotteshaus nämlich in die neue Gaststube und in das Gnädigen Herren Zimmer geschlagen doch hat uns Gott vor Feuer beschützt, deswegen wir versprochen haben, jährlich an diesem Tag alle miteinander zur Dankbarkeit einen Rosenkranz laut in der Kirche zu beten.»*

## Das Restaurant Gnadenthal

Um 1750 wird das Restaurant Gnadenthal erbaut. Leider ist dazu in den Urkunden und Jahrbüchern nichts Näheres zu finden.

Doch 1752 verpfändeten die Nonnen alle Höfe und Güter für ein Darlehen von 15'000 Gulden an die Stadt Zürich. Zwischen 1747 und 1763 wurden keine Novizinnen mehr aufgenommen und 1761 wählten sie keine Äbtissin mehr. Die Leitung übernahm eine Priorin.

Ob das Restaurant Gnadenthal davon betroffen war, ist in den Urkunden nicht erwähnt.

## Von der Fähre zur Reussbrücke

Bevor die Reussbrücke vor gut 125 Jahren gebaut wurde, konnte man das Kloster und das Restaurant Gnadenthal von Stetten aus nur mit der Fähre erreichen. Der Fährbetrieb brachte dem Vorstand bezüglich Aufwendungen und Bedienung viel Sorgen und Verdruss. Ständig gingen über das Verhalten des Fährmanns Klagen ein.

*«1903: Da erneute Klagen über nachlässige Bedienung der Reussfähre eingegangen sind, wird der Fährmann verwarnet. Im Falle erneuter begründeter Klagen wird die Entlassung und Anzeige an das Bezirksamt wegen vernachlässigter Amtspflicht angedroht.»*

*«1907: Über den Fährmann wird wieder geklagt, dass er im Wirtshaus sitze und die Leute warten lasse.»*

## Einstige Gepflogenheiten und Anschaffungen

1911 musste sich der Vorstand des Hilfsvereins bereits mit mangelhaften Kurzzeitgedächtnissen der Gäste befassen:

*«Es soll dem Wirtschaftspersonal angezeigt werden, dass die Gäste in der Gartenwirtschaft sogleich bei Überreichung der Bestellung zu bezahlen haben damit sie es nicht vergessen.»*

*Um eine zusätzliche Kost ging es im Protokoll von 1924: «Es soll in Zukunft auch für die geistige Kost der Knechte gesorgt werden, indem im Speisezimmer der Knechte inskünftig das «Aargauer Volksblatt», der «Wohler Anzeiger», der «Sonntag» und die «Woche im Bild» aufgelegt werden sollen und in der Wirtschaft soll man das «Vaterland» halten.*

Im Herbst 1931 wurde die Attraktivität der Gastwirtschaft stark verbessert, denn der Vorstand gestattete der Wirtschafterin, einen Occasion-Phonographen anzuschaffen für 150 Franken inklusive Platten.

*«Immerhin soll der Apparat auch der Anstalt zur Verfügung stehen».*

## Verpachtung - Anschluss an die grosse Welt

Im Frühjahr 1934 beschloss der Vorstand, die Gastwirtschaft, die bisher stets von «Wirtschafterinnen» geführt wurde, zu verpachten. Im Vertrag wurde ausdrücklich verboten: *«a) die Veranstaltung von jeglichem Tingel-Tangel, das Dulden von Tanz (ausgenommen Hochzeits- und geschlossene Gesellschaften) und die Abhaltung von Freinächten (ausgenommen militärische Einquartierung), b) der Verkauf von Speise und Trank an Anstaltsinsassen zum Zweck der Mitnahme in die Anstaltslokalitäten und die Verabreichung von Tranksame an Sonn- und Feiertagen vor Beendigung des vormittägigen Hauptgottesdienstes.»*

In Verbindung mit dieser Verpachtung erhielt die Gastwirtschaft einen Telefonanschluss.

1947 erfolgte durch die Mitgliedschaft bei der Gesellschaft «Autobus Mellingen-Wohlen», die am 27. Februar im Restaurant Gnadenthal gegründet worden war, der Anschluss Gnadenthals an die grosse Welt.