

## WILDGERICHTE



### Nüsslisalat

mit Wildschwein Rohschinken, gerösteten Brotwürfeln  
und gehacktem Ei / CHF 13.50

### Wildterriner

Feine Wildterriner (EU), Sauce Cumberland, Randen-Apfelsalat / CHF 17.50



### Aargauer Rehschnitzel 150g

Wildrahmsauce, Spätzli, gefüllter Apfel, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni / CHF 37.50



### Pfeffer vom Aargauer Reh 200g

Perlzwiebeln, Speck, geröstete Brotwürfel  
mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl / CHF 30.80



### Aargauer Wildschweinsteak 150g

Wildrahmsauce, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni / CHF 38.00



### Wilder Gnödli Burger

Wild-Burger aus Waltenschwil im Chili-Brötli mit Salat, Rotkraut,  
BBQ-Sauce und Zwiebelringen angerichtet  
serviert mit Spätzli / CHF 26.50

## VORSPEISEN

### Saisonaler bunter Blattsalat

mit Kernen und Sprossen / CHF 7.00

### Gemischter Salat

mit gerösteten Brotwürfeln und gehacktem Ei / CHF 8.50

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



### Friedli's bunte Salatschüssel

mit kaltgepresstem Möriker Rapsöl der Familie Fehlmann / CHF 10.50

### Premium Beefsteak Tatar

nach Wunsch mild, medium oder feurig  
garniert, serviert mit Toast und Butter

Vorspeise CHF 19.50

Hauptgang CHF 31.00

mit Whisky, Calvados oder Cognac / + CHF 3.00

## AUS DEM SUPPENTOPF



### Kürbisrahmsuppe

Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne / CHF 9.50

### Waldpilzcremesuppe

Geröstete Brotwürfel / CHF 9.50

## VEGETARISCH

### Herbstlicher Gemüseteller

Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Kürbis, hausgemachte Spätzli,  
Steinpilze und mit Preiselbeeren Chutney gefüllter Apfel / CHF 25.00



### Freiämter Rösti

mit Raclettekäse aus Buttwil gratiniert  
und serviert mit einem Spiegelei von Mellingen / CHF 21.00

### Veganer «Beyond» Burger

rein pflanzlicher Burger von medium bis durchgebraten  
lassen Sie sich überraschen - Veganer Chillibun aus Niederwil  
mit hausgemachter BBQ-Sauce, Tomatenscheiben und roter Zwiebel,  
serviert mit Pommes Frites und veganem Cole slaw-Salat / CHF 26.00

## FISCH

### Knusperli vom Eglifilet

von der Fischzucht Valperca im Wallis  
dazu Tartarsauce, Salzkartoffeln und Gemüseauswahl / CHF 37.00



### Pochierte Bachforellen Filets

von der Bio Fischzucht Bremgarten  
Dillsauce, Pilawreis, herbstliches Marktgemüse / CHF 36.00

## FLEISCH



### Riesenschnitzel

mit hausgener Panade, serviert mit Pommes Frites  
vom Schwein *CHF 29.00* / vom Kalb *CHF 39.00*

### Rindsentrecôte

aus dem Freiamt mit Pfefferrahmsauce,  
Pommes Frites und herbstlichem Gemüse / *CHF 41.50*

### Pouletbrust-Saltimbocca

Salbei-Weisswein-Jus, Weissweinrisotto und Marktgemüse / *CHF 35.00*



### Geschnetzeltes Kalbfleisch

mit frischen Champignons an Weisswein-Rahmsauce  
dazu Röstli / *CHF 39.00*



### Hausgemachter Black Angus-Hackbraten

vom Wendelin Hof Niederwil mit Marroni an Wildrahmsauce  
dazu Spätzli und Rosenkohl / *CHF 25.00*

## 125 JAHRE REUSSPARK

*Im 2019 feiert der Reusspark sein 125-jähriges Bestehen. Das ganze Jahr geniessen Sie bei uns abwechslungsreiche Gerichte, welche so oder ähnlich auch bereits in der Gründungszeit des Reusspark gegessen wurden*

## FLEISCH-UND FISCHDEKLARATION

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

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

## DESSERT

### Vermicelles

mit Kirsch verfeinert auf Meringuebrösel mit Rahm / CHF 10.50

### Coupe Nesselrode

Vermicelles, Meringuebrösel, Vanilleglace vom Eckwilerhof  
und Schlagrahm von der Milchzentrale Wettingen / CHF 13.00  
klein / CHF 10.00



### Süssmostcreme im «Chacheli» serviert

frisch gepresster Süssmost vom Öpfi aus Stetten / CHF 7.80

### Pochierte Birne

auf süsser Rotweinsauce, dazu Zimteis / CHF 10.50



### Hausgemachte leichte Quarktorte

mit einem Tupfer Schlagrahm / CHF 7.00

### Berner Meringue

zur Wahl mit Rahm und Glace oder nur mit Rahm / CHF 10.80



### Glace nach Wahl vom Eckwilerhof, Mägenwil

Vanille, Baileys, Kaffee, Schokolade, Erdbeere, Banane  
Marroni, Pistazie, Zimt, Zwetschgensorbet, Zitronensorbet  
CHF 3.60 pro Kugel / + CHF 1.50 mit Rahm

## PASSEND DAZU AUS STETTEN



Quitten Eau de Vie Humbel 43% Vol. 4 cl / CHF 8.00

Vieille Prune Humbel 40% Vol. 4 cl / CHF 8.00

Vieille Williams Grande Liqueur 40% Vol 4 cl / CHF 8.00

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

# GESCHICHTLICHES

Das Kloster Gnadenthal ging um 1270 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** 1275 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 1666 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.

Indirekt ist einiges über das **Restaurant Gnadenthal** aus den Protokollen des «Hilfsvereins Gnadenthal» gegründet 1903 zu erfahren:

## Von der Fähre zur Reussbrücke

Bevor die Reussbrücke vor gut 100 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 verwarnt. 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 Wirtschaftlerin, einen Occasion-Phonographen anzuschaffen für 150 Franken inkl. 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 «Wirtschaftlerinnen» 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.

*Noch mehr Geschichtliches ist zu erfahren bei dem unterhaltsamen Szenischen Rundgang durch das Kloster Gnadenthal*

*«Heut gönn ich mir einen Stumpen». Interessiert?*

*Buchung und Information unter 056 619 61 11 oder [events@reusspark.ch](mailto:events@reusspark.ch).*