



Hotel Rhodannenberg

# *Speisekarte*



Willkommen im

# Rhodi

Liebe Gäste,

Wir freuen uns, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen. Unsere Speisekarte bietet nicht nur kulinarische Genüsse mit kulturellem Bezug zum Glarnerland – wir beziehen auch, wann immer möglich, regionale Produkte. In einer Welt, die sich ständig wandelt, ist die Qualität der Lebensmittel für uns eine wertvolle Konstante. Nicht nur, um das Glarnerland mit seinen hervorragenden Produkten zu unterstützen, sondern auch, um eine wertschätzende Verbindung zwischen unserer Küche und der Herkunft unserer Zutaten zu schaffen.



Ane Johnsen  
Geschäftsführerin

# Z'erscht öppis Feins

## REGIONAL



Glarner Zigersuppe

Sämige Glarner Zigersuppe mit Alpenkräuter

Glarus Ziger Soup | Creamy Glarus Ziger soup with Alpine herbs

CHF 12.50

Tomaten Cremesuppe mit Ziegenfrischkäse  
mit Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum  

CHF 12.50

Tomato Cream Soup with Goat Cream Cheese with garlic, onions, and basil

Saisonale Suppe

Unser Serviceteam berät Sie gerne

CHF 9.50

Seasonal Soup | Our service team will be happy to advise you

Beef Tatar

aus Rindshuft, rote Zwiebeln, saure Gurken, Chilisauce und hausgebackene Brot 

CHF 19.50

Beef Tartar made from sirloin, red onions, pickles, chili sauce, and house-baked bread

Black Tiger Crevetten-Canapés

Hausgebackenes Brot mit Riesencrevetten, Limetten-Mayonnaise, Meerrettich und Dill 

CHF 17.50

Shrimp Canapés | House-baked bread with king prawns, lime mayonnaise, horseradish, and dill



Arancini mit Tomaten Concasse

Frittierte Risotto-Reisbällchen mit Gemüse und Reibkäse

CHF 14.50

Arancini with Tomato Concassé | Fried risotto rice balls with vegetables and grated cheese



Hotel  
Rhodannenberg

Vegan | Vegan 

Vegetarisch | Vegetarian 

Glutenfrei möglich | Gluten-free available 

Vegan möglich | vegan available 

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

 **Grüner Salat**  
mit Croûtons und gerösteten Sonnenblumenkernen    
Green salad with croutons and roasted sunflower seeds

CHF 10.50

 **Gemischter Salat**  
mit Karotten, Mais, Tomate, Gurken und Salzkörner    
Mixed salad with carrots, corn, tomato, cucumbers, and coarse salt

CHF 13.50

 **Nüsslisalat mit marinierter Burrata**  
mit Fleischtomaten, geröstete Pinienkernen, Balsamico und Kräuteröl   
Lamb's lettuce with marinated burrata, beef tomatoes, roasted pine nuts, balsamic vinegar, and herb oil

CHF 15.50

**Einfacher Wurstsalat**  
mit Cervelat und grünen Salatblättern (mit Käse + CHF 2.00)   
Simple sausage salad with cervelat and green lettuce leaves (with cheese + CHF 2.00)

CHF 14.50

**Garnierter Wurstsalat**  
mit Cervelat und gemischtem Salat (mit Käse + CHF 2.00)   
Garnished sausage salad with cervelat and mixed salad (with cheese + CHF 2.00)

CHF 19.00

**Fitnesssteller mit...**  
Fitness plate with...

|                                                                                                                                                                                                                                           |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Crispy Poulet-Brust   Crispy chicken breast                                                                                                                                                                                               | CHF 26.00 |
| Mariniertes, butterzartes halbes Guggeli (Wartezeit)   Marinated, butter-tender half chicken (waiting time)                                          | CHF 26.00 |
|  Falafel mit Sriracha Mayonnaise   Falafel with Sriracha mayonnaise  | CHF 24.00 |
| Fischknusperli mit Sauce Tartar   Crispy fish bites with tartar sauce                                                                                                                                                                     | CHF 24.50 |
| Paniertes Schweineschnitzel   Breaded pork schnitzel                                                                                                                                                                                      | CHF 26.00 |
| Black Tiger Crevetten-Spiess   Black Tiger Shrimp skewer                                                                                               | CHF 26.50 |
|  Gekochtem Ei   Boiled egg                                           | CHF 18.50 |

**Wählen Sie dazu aus unserer Auswahl von hausgemachten Salatdressings**

Heidi's French Dressing (Geheimrezept) ,  
Tsatsiki Dressing,  
Italienscher Dressing,  
 Kräuterdressing Vegan

Please choose from our selection of homemade salad dressings:  
Heidi's French Dressing (secret recipe) , Tzatziki Dressing,  
Italian Dressing,  Herb Dressing

Vegan | Vegan Vegetarisch | Vegetarian Glutenfrei möglich | Gluten-free available Vegan möglich | vegan available 

# Regional

Original Glarner Netzbraten  
Geschmort im Bratenjus, Gemüse  
und Kartoffelstock

Cordon Bleu 'Rhodi' – Pork loin filled with ham, sausage meat,  
and Glarus mountain cheese, served with rösti fries

CHF 27.50

Weinempfehlung | Wine suggestion

## Vieille Vignes

Château Lancyre, AOC Pic Saint Loup  
Syrah, Grenache

1 dl – CHF 8.50 | 7.5 dl CHF 42.00

Zigerhörnli mit Käse und Röstzwiebeln,  
Rahmsauce und Apfelmus

Cordon Bleu 'Rhodi' – Pork loin filled with ham, sausage meat,  
and Glarus mountain cheese, served with rösti fries

CHF 25.00

Weinempfehlung | Wine suggestion

## Die Fesche

Weingut Eder, Wachau  
Grüner Veltliner

1 dl – CHF 9.00 | 7.5 dl CHF 52.00

# Börger

Rindsburger mit Cheddar  
Salat, saure Gurke, rote Zwiebeln, Tomate,  
Sriracha Mayonnaise, Pommes Frites

Beef burger with cheddar, lettuce, pickles, red onions, tomato,  
Sriracha mayonnaise, French fries

CHF 26.50

Weinempfehlung | Wine suggestion

## Ocioto

Zweifel 1898 & co., AOC Zürich  
Pinot Noir, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin,  
Monarch, Léon Millot, Regent

1 dl – CHF 9.00 | 7.5 dl CHF 59.00

Crispy Chicken-Burger  
Salat, saure Gurke, rote Zwiebeln, Tomate,  
Sriracha Mayonnaise, Pommes Frites

Crispy chicken burger lettuce, pickles, red onions, tomato,  
Sriracha mayonnaise, French fries

CHF 26.50

Weinempfehlung | Wine suggestion

## Rosé im Steinkrug

Zweifel 1898 & co., VdP Suisse  
Pinot Noir

1 dl – CHF 9.00 | 7.5 dl CHF 52.00

Klöntaler Mountain-Burger mit veganer Bun  
Mit Pommes Frites, Salat, Tomate, Gurken  
und Sriracha Sauce

Klöntaler Mountain Burger with vegan bun served with French  
fries, lettuce, tomato, cucumbers, and Sriracha sauce

CHF 27.50

Weinempfehlung | Wine suggestion

## Búfalo Noble Reserva

Maires Bodega y Viñedos, DO Toro  
Tinta de Toro (Tempranillo)

1 dl – CHF 9.50 | 7.5 dl CHF 62.00

Vegan | Vegan Vegetarisch | Vegetarian Glutenfrei möglich | Gluten-free available Vegan möglich | vegan available 

# Vo üüs – für di

Cordon Bleu «Rhodi»

Schweinsrücken gefüllt mit Schinken, Brät,  
Bergkäse dazu Rösti-Frites

Cordon Bleu 'Rhodi' – Pork loin filled with ham, sausage meat,  
and mountain cheese, served with rösti fries

CHF 34.50

Weinempfehlung | Wine suggestion

**Dark Knight**

Castello di Gabbiano, IGT Toscana  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

1 dl – CHF 8.50 | 7.5 dl CHF 54.00

## Härzhaft und guet

«Muesch Probierä!»

Mariniertes, butterzartes halbes Guggeli ca. (450 gr.)

Pommes Frites, BBQ-Sauce (Wartezeit) 

Marinated, butter-tender half chicken (approx. 450 g) | French fries, BBQ sauce (waiting time)

CHF 24.50

Fischknusperli im Adler-Roggen-Bierteig  
Mit Lachs, Egli und Zander, Sauce Tartar  
und Pommes Frites

Crispy fish bites in Adler rye beer batter with salmon, perch, and  
pike-perch, tartar sauce, and French fries

CHF 29.50

Weinempfehlung | Wine suggestion

**Pere Ventura Rosé Extra Dry Primer**

Pere Ventura Family, DO Cava  
Trepas

1 dl – CHF 10.00 | 7.5 dl CHF 52.00

Sautierte Black Tiger Crevetten mit Tagliatelle  
Chili, Olivenöl, Knoblauch und  
Tomate, Reibkäse 

Sautéed jumbo shrimp with tagliatelle, chili, olive oil, garlic, and  
tomato, topped with grated cheese

CHF 32.00

Weinempfehlung | Wine suggestion

**Verdejo**

Bodegas Javier Sanz, DO Rueda  
Verdejo

1 dl – CHF 8.50 | 7.5 dl CHF 48.00

Tagliatelle mit Lachsstreifen  
Gebratene Lachsstreifen mit  
Butterschaumsauce, Reibkäse

Tagliatelle with salmon strips pan-fried salmon strips with butter  
foam sauce, topped with grated cheese

CHF 29.00

Weinempfehlung | Wine suggestion

**Sancerre Le Rochoy**

Domaine Laporte, AOC Sancerre  
Sauvignon Blanc

1 dl – CHF 9.50 | 7.5 dl CHF 62.00

Vegan | Vegan 

Vegetarisch | Vegetarian 

Glutenfrei möglich | Gluten-free available 

Vegan möglich | vegan available 

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.




**Tagliatelle «Teufels Art»**
**Mit scharfen Peperoncini, Knoblauch, Reibkäse** 

Tagliatelle “Devil’s Style”

with spicy peperoncini, garlic, and grated cheese

CHF 24.50

Weinempfehlung | Wine suggestion

**Die Fesche**

Weingut Eder, Wachau

Grüner Veltliner

1 dl – CHF 9.00 | 7.5 dl CHF 52.00


**Nudeln mit Burrata**
**Tomatensauce, Basilikum, Reibkäse** 

Pasta with burrata

tomato sauce, basil, and grated cheese

CHF 27.50

Weinempfehlung | Wine suggestion

**Garda Bianco**

Tinazzi, DOP Garda

Garganega, Trebbianello, Chardonnay

1 dl – CHF 7.50 | 7.5 dl CHF 44.00

**Kalbs-Stroganoff**
**Peperoni, Champignons, Zwiebeln,  
Essiggurken, Rahm und Reis**

 Veal Stroganoff with bell peppers, mushrooms, onions, pickles,  
cream sauce, and rice

CHF 42.00

Weinempfehlung | Wine suggestion

**Búfalo Nobel Reserva**

Château Lancyre, AOC Pic Saint Loup

Syrah, Grenache

1 dl – CHF 9.00 | 7.5 dl CHF 52.00

**Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce**
**Sauerkraut und Knusper-Kartoffeln**

Pork bratwurst with onion sauce

sauerkraut and crispy potatoes

CHF 26.50

Weinempfehlung | Wine suggestion

**Riesling-Sylvaner**

Bürgliwein Glarus

Riesling Sylvaner

7.5 dl CHF 54.00

**Schweinscarée mit Champignons**
**Rahmsauce, Gemüse und Tagliatelle**

Pork carré with mushrooms

cream sauce, vegetables, and tagliatelle

CHF 26.50

Weinempfehlung | Wine suggestion

**Malbec Barrel Selection**

Bodegas Salentein, Mendoza

Malbec

1 dl – CHF 8.50 | 7.5 dl CHF 55.00

**Rinds-Paillard Saftige Schnitzel aus Entrecôte,**
**«à la minute» gebraten, Pommes Frites**
**und Peperoncini Butter** 

 Beef paillard — juicy schnitzel from entrecôte, pan-seared “à la  
minute,” served with French fries and peperoncini butter

CHF 42.00

Weinempfehlung | Wine suggestion

**Primitivo Papale d’Oro**

Varvaglione Vigne &amp; Vini,

DOP Primitivo di Manduria Syrah

Primitivo

1 dl – CHF 8.50 | 7.5 dl CHF 55.00

Vegan | Vegan Vegetarisch | Vegetarian Glutenfrei möglich | Gluten-free available Vegan möglich | vegan available 

# Für mini Chliine

Gehacktes mit Hörnli  
und Reibkäse

Ground beef with macaroni and grated cheese

CHF 14.00

Chicken-Nuggets  
mit Pommes Frites und kleiner Salat

Chicken nuggets with French fries and a small salad

CHF 14.00

Fischstäbli  
mit Pommes Frites und kleiner Salat

Fish sticks with French fries and a small salad

CHF 15.00

# Zum süesse Änd

Pfannkuchen mit Beerenkompott, Vanilleeis und Körnercrunch  
Pancakes with berry compote, vanilla ice cream, and crunchy seeds

CHF 14.50

Klassischer Apfelstrudel mit Vanille Glace  
Classic apple strudel with vanilla ice cream

CHF 12.50

Hausgemachter Tageskuchen mit Rahm (und einer Kugel Glace + CHF 3.00)  
Homemade cake of the day with cream (and one scoop of ice cream + CHF 3.00)

CHF 9.50

Schokoladenmousse «Florentin»  
Chocolate mousse «Florentin»

CHF 11.50

«Lueged doch au gärn i üsi Glacé-Charte ine.»

"Would you like to take a look at our ice cream menu, too?"