



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

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



Grüner Salat

mit Croûtons und gerösteten Sonnenblumenkernen  

CHF 10.50

Green salad with croutons and roasted sunflower seeds



Gemischter Salat

mit Karotten, Mais, Tomate, Gurken und Salzkörner  

CHF 13.50

Mixed salad with carrots, corn, tomato, cucumbers, and coarse salt



Nüsslisalat mit gekochtem Ei, Tomaten und Croutons

CHF 14.50

Lamb's lettuce salad with boiled egg, tomatoes and croutons

Fitnesssteller mit ...

Fitness plate with...

Crispy Poulet-Brust | Crispy chicken breast

CHF 26.00

 Falafel mit Sriracha Mayonnaise | Falafel with Sriracha mayonnaise 

CHF 24.00

Wählen Sie dazu aus unserer Auswahl von hausgemachten Salatdressings

Heidi's French Dressing (Geheimrezept),

Italienscher Dressing,  Kräuterdressing Vegan 

Please choose from our selection of homemade salad dressings:

Heidi's French Dressing (secret recipe),

Italian Dressing,  Herb Dressing 

Vegan | Vegan 

Vegetarisch | Vegetarian 

Glutenfrei möglich | Gluten-free available 

Vegan möglich | vegan available 

Regional

Glarner Zigersuppe | Sämige Glarner Zigersuppe mit Alpenkräuter

CHF 12.50

Glarus Ziger Soup | Creamy Glarus Ziger soup with Alpine herbs

Original Glarner Netzbraten
Geschmort im Bratenjus, Gemüse
und Kartoffelstock

CHF 27.50

Traditional Glarus Netzbraten, slow-braised in rich roast jus,
accompanied by seasonal vegetables and creamy mashed potatoes

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

CHF 25.00

Zigerhörnli - Pasta with cheese and topped with crispy
fried onions, served with a creamy sauce and applesauce

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

CHF 26.50

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

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

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

CHF 27.50

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

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 

Big Food «Rhodi»
Schweineschnitzel nach Jägerart
mit Champignon-Rahmsauce und Rösti frites

Pork schnitzel, Jäger style
with creamy mushroom sauce and crispy 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

Tagliatelle mit hausgemachter Tomatensauce
und Grillgemüse der Provence  

Tagliatelle with homemade tomato sauce
and Provençal grilled vegetables

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

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

1 dl – CHF 9.00 | 7.5 dl CHF 52.00

Fischknusperli im Weizenbierteig
Mit Lachs, Egli und Zander, Sauce Tartar
und Pommes frites

Crispy beer-battered fish bites with salmon, perch and pike-perch,
served with tartar sauce and French fries

CHF 29.50

Weinempfehlung | Wine suggestion

Pere Ventura Rosé Extra Dry Primer

Pere Ventura Family, DO Cava
Trepát

1 dl – CHF 10.00 | 7.5 dl CHF 52.00

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Sauerrahm,
nach traditionellem Rezept – kräftig und würzig

Homemade goulash soup with sour cream
prepared according to a traditional recipe, hearty and flavorful

CHF 18.50

Weinempfehlung | Wine suggestion

Malbec Barrel Selection

Bodegas Salentein, Mendoza
Malbec

1 dl – CHF 8.50 | 7.5 dl CHF 55.00

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 

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

Tageskuchen mit Rahm (und einer Kugel Glace + CHF 3.00)
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?"