



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),

italienischer 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 

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Regional

Glarner Zigersuppe | Sämige Glarner Zigersuppe mit Alpenkräuter
Glarus Ziger Soup | Creamy Glarus Ziger soup with Alpine herbs

CHF 12.50



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 



Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.



Big Food «Rhodi» CHF 34.50
Schweineschnitzel nach Jägerart mit Champignon-Rahmsauce und Rösti frites
 Pork schnitzel, Jäger style with creamy mushroom sauce and crispy rösti fries

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 CHF 27.50  
 Tagliatelle with homemade tomato sauce and Provençal grilled vegetables

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 CHF 42.00
 Veal Stroganoff with bell peppers, mushrooms, onions, pickles, cream sauce, and rice

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 CHF 29.50
 Crispy beer-battered fish bites with salmon, perch and pike-perch, served with tartar sauce and French fries

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 CHF 18.50
 Homemade goulash soup with sour cream prepared according to a traditional recipe, hearty and flavorful

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 CHF 29.00
 Tagliatelle with salmon strips pan-fried salmon strips with butter foam sauce, topped with grated cheese

Weinempfehlung | Wine suggestion
Sancerre Le Rochoy
 Domaine Laporte, AOC Sancerre Sauvignon Blanc
 1 dl – CHF 9.50 | 7.5 dl CHF 62.00

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

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 12.50



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


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?"

Vegan | Vegan 

Vegetarisch | Vegetarian 

Glutenfrei möglich | Gluten-free available 

Vegan möglich | vegan available 

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.