



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 Warmes

REGIONAL



Glarner Zigersuppe

Sämige Glarner Zigersuppe mit Alpenkräutern

Glarus Ziger Soup | Creamy Glarus Ziger soup with Alpine herbs

CHF 12.50

Saisonale Suppe

Unser Serviceteam berät Sie gerne

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

CHF 9.50

Beef Carpaccio mit Parmesan auf Salat-Chiffonade,
mit roten Zwiebeln und Chiliöl, serviert mit hausgebackenem Brot 

Beef carpaccio with Parmesan, red onions and chili oil,
served with house-baked bread

CHF 19.50

Riesengarnelen mit grillierten Süsskartoffeln
Limettenmayonnaise, Meerrettich und Dill 

King prawns with grilled sweet potatoes
lime mayonnaise, horseradish and dill

CHF 17.50


Schwiizer Salatklassiker



Grüner Salat
mit Croûtons und Salzkörnern 
Green salad with croutons and coarse salt


CHF 10.50



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


CHF 13.50



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







CHF 15.50



Wurstsalat mit Cervelat (mit Käse + CHF 2.00) 
Sausage salad with cervelat (with cheese + CHF 2.00)
einfach – mit grünen Salatblättern | simple – green lettuce leaves
garniert – mit gemischtem Salat | garnished – with mixed salad

CHF 15.50
CHF 20.50

Fitnesssteller mit...
Fitness plate with...


Crispy Poulet-Brust | Crispy chicken breast CHF 26.50
Mariniertes, butterzartes halbes Guggeli (Wartezeit) | Marinated, butter-tender half chicken (waiting time)  CHF 26.50
 Falafel mit Sriracha Mayonnaise | Falafel with Sriracha mayonnaise  CHF 24.50
Fischknusperli mit Sauce Tartar | Crispy fish bites with tartar sauce CHF 25.50
Paniertes Schweineschnitzel | Breaded pork schnitzel CHF 26.50
Riesencrevetten | King prawns  CHF 26.50
 Gekochtes Ei | Boiled egg  CHF 19.50

Hausgemachte Salatdressings zur Auswahl | homemade salad dressings of choice

Heidi's French Dressing | Heidi's French Dressing

Italienisches Dressing | Italian Dressing

Kräuter dressing | Herb Dressing  

Vegan | Vegan 

Vegetarisch | Vegetarian 

Glutenfrei möglich | Gluten-free available 

Regional



Original Glarner Netzbraten
Geschmort im Bratenjus, Gemüse
und Kartoffelstock 🍷

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

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

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

CHF 25.00

Die Fesche

Weingut Eder, Wachau
Grüner Veltliner

1 dl – CHF 9.00 | 7.5 dl CHF 52.00

Bürger



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

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 veganem Bun,
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

Búfalo Noble Reserva

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

1 dl – CHF 9.50 | 7.5 dl CHF 62.00

Härzhaft und guet



Cordon Bleu CHF 34.50
 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

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


«DAS GAHT IMMER.»

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites CHF 28.50
 Breaded pork schnitzel with French fries

Rosé im Steinkrug
 Zweifel 1898 & co., VdP Suisse
 Pinot Noir
 1 dl – CHF 9.00 | 7.5 dl CHF 52.00



«Muesch Probierä!»

Mariniertes, butterzartes halbes Guggeli (ca. 450 gr.)
 Pommes Frites, Chili-Sauce (Wartezeit) 
 Marinated, buttery tender half chicken (approx. 450 g) | French fries, chili sauce (waiting time) CHF 24.50

Rindsfilet an Stroganoff-Sauce nach Art des Hauses, serviert mit Reis CHF 42.00
 Beef fillet with Stroganoff sauce house style, served with rice

Búfalo Noble Reserva
 Maires Bodega y Viñedos, DO Toro
 Tinta de Toro (Tempranillo)
 1 dl – CHF 9.50 | 7.5 dl CHF 62.00

Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce und Reis, dazu orientalischem Gemüse (Karotten, Shiitake, Peperoni, Broccoli, Bambussprossen) CHF 26.50
 Sliced chicken in curry sauce, rice and oriental vegetables (carrots, shiitake mushrooms, bell peppers, broccoli, bamboo shoots)

Malbec Barrel Selection
 Bodegas Salentein, Mendoza
 Malbec
 1 dl – CHF 8.50 | 7.5 dl CHF 55.00

Ohni Fleisch – voll im Geschmack

Weinempfehlung | Wine suggestion



Fischknusperli im Bierteig
mit Lachs, Egli und Zander, Sauce Tartar
und Pommes frites

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

CHF 29.50

Pere Ventura Rosé Extra Dry Primer

Pere Ventura Family, DO Cava
Trepát

1 dl – CHF 10.00 | 7.5 dl CHF 52.00



Riesengrillen mit Tagliatelle,
Chili, Olivenöl, Knoblauch,
Kräuter und Reibkäse

King prawns with tagliatelle
with chili, olive oil, garlic, herbs and grated cheese

CHF 32.00

Verdejo

Bodegas Javier Sanz, DO Rueda
Verdejo

1 dl – CHF 8.50 | 7.5 dl CHF 48.00



Tagliatelle mit Lachsconfit
mit Buttersauce, Reibkäse

Tagliatelle with salmon confit
with a creamy butter sauce and grated cheese

CHF 29.00

Sancerre Le Rochoy

Domaine Laporte, AOC Sancerre
Sauvignon Blanc

1 dl – CHF 9.50 | 7.5 dl CHF 62.00



Tagliatelle mit Chili und Feta
mit scharfen Peperoncini, Knoblauch

vegane Alternative mit Tofu statt Feta

Tagliatelle with chili and feta (vegetarian) or tofu (vegan)
with spicy peperoncini and garlic

CHF 25.50

Die Fesche

Weingut Eder, Wachau
Grüner Veltliner

1 dl – CHF 9.00 | 7.5 dl CHF 52.00



Nudeln mit Burrata
Tomatensauce, Basilikum

vegane Alternative mit Tofu statt Burrata

Pasta with burrata (vegetarian) or tofu (vegan)
with tomato sauce and basil

CHF 27.50

Garda Bianco

Tinazzi, DOP Garda
Garganega, Trebbianello, Chardonnay

1 dl – CHF 7.50 | 7.5 dl CHF 44.00

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 15.00

Corndogs
mit Pommes frites und kleiner Salat

Corndogs served with French fries and a small salad

CHF 14.50

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 9.50



Klassischer Apfelstrudel mit Vanilleglace

Classic apple strudel with vanilla ice cream

CHF 13.50

Toblerone-Mousse «Florentin»

Toblerone chocolate mousse "Florentin"

CHF 12.50

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

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