

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

Hinweis zu Allergenen und Herkunft

Allergene

1. Gluten | gluten
2. Milch | milk
3. Sellerie | celery
4. Eier | eggs
5. Soja | soy / soya
6. Fisch | fish
7. Senf | mustard
8. Schalenfrüchte (Nüsse) | tree nuts
9. Krebstiere | crustaceans
10. Erdnüsse | peanuts
11. Lupine | lupin
12. Weichtiere | molluscs
13. Sesam | sesame
14. Sulfite | sulphites / sulfites

Herkunft

Rind: Schweiz | beef: Switzerland
Schwein: Schweiz | pork: Switzerland
Poulet: Schweiz | chicken: Switzerland
Crevetten: Vietnam | shrimps: Vietnam
Egli: Europa/EU | perch (European perch): Europe/EU
Zander: Europa/EU | pike-perch (zander): Europe/EU
Lachs: Norwegen | salmon: Norway
Chicken-Nuggets: Schweiz | chicken nuggets: Switzerland
Mehl für Hausbrot: Schweiz | flour for house bread: Switzerland
Mehl für Croûtons: Deutschland | flour for croutons: Germany
Glarnerstängel: Schweiz | Glarnerstängel pastry: Switzerland
Mandelgipfel: Schweiz | almond croissant (Mandelgipfel): Switzerland

Z'erscht öppis Warmes

Regional ♥

CHF 12.50

Glarner Zigersuppe

Sämige Glarner Zigersuppe mit Alpenkräutern 🍃 1, 2, 3, 5

Glarus Ziger Soup | Creamy Glarus Ziger soup with Alpine herbs

Saisonale Suppe

CHF 9.50

Unser Serviceteam berät Sie gerne

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

Beef carpaccio mit Parmesan auf Salat-Chiffonade,
mit roten Zwiebeln und Chiliöl, serviert mit hausgebackenem Brot 🌾 7, 9

CHF 19.50

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

Schwiizer Salatklassiker

Grüner Salat mit Croûtons und Salzkörnern   CHF 10.50
1, 2, 5, 7, 11

Green salad with croutons and coarse salt

Gemischter Salat mit Karotten, Mais, Tomaten, Gurken und Salzkörnern   CHF 13.50
Mixed salad with carrots, corn, tomato, cucumbers, and coarse salt

Nüsslisalat mit Ei, Tomaten, Balsamico und Croûtons   1, 2, 4, 5, 7, 11 CHF 14.50
Lamb's lettuce with egg, tomatoes, balsamic vinegar, and croutons

Fitnesssteller mit...

Fitness plate with...

Crispy Poulet-Brust | Crispy chicken breast 1, 4, 5, 7 CHF 26.50

Falafel mit Sriracha-Mayonnaise | Falafel with Sriracha mayonnaise   1 CHF 24.50

Egliknusperli mit Sauce Tartar | Crispy perch bites with tartar sauce 1, 4, 5, 6 CHF 26.50

Paniertes Schweineschnitzel | Breaded perch pork schnitzel 1, 4, 5, 7 CHF 26.50

Gekochtes Ei | Boiled egg   1, 4 CHF 19.50

Hausgemachte Salatdressings zur Auswahl | homemade salad dressings of choice

Heidi's French Dressing | Heidi's French Dressing 1, 3, 4, 5, 7

Italienisches Dressing | Italian Dressing 1, 3, 4, 5, 7

Kräuter dressing | Herb Dressing   7

Regional

Original Glarner Netzbraten
Geschmort im Bratenjus, Gemüse
und Kartoffelstock 🌾
1, 2, 3, 14

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 🌿
1, 2, 3

CHF 25.00

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

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
1, 2, 4, 5, 7

CHF 26.50

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

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 🌿
1, 3, 5, 7, 13

CHF 27.50

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

Die Fesche

Weingut Eder, Wachau
Grüner Veltliner

1 dl – CHF 9.00 | 7.5 dl CHF 52.00

Härzhaft und guet

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites

1, 4, 5, 7

Breaded pork schnitzel with French fries

CHF 28.50

Weinempfehlung | Wine suggestion

Rosé im Steinkrug

Zweifel 1898 & co., VdP Suisse

Pinot Noir

1 dl – CHF 9.00 | 7.5 dl CHF 52.00

Rindsfilet an Stroganoff-Sauce nach Art des Hauses, serviert mit Reis

1, 2, 3, 5, 7, 14

Beef fillet with Stroganoff sauce
house style, served with rice

CHF 42.00

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 orientalisches Gemüse (Karotten, Shiitake, Peperoni, Broccoli, Bambussprossen)

1, 2, 3, 5, 7, 14

Sliced chicken in curry sauce, rice and oriental vegetables (carrots,
shiitake mushrooms, bell peppers, broccoli, bamboo shoots)

CHF 26.50

Malbec Barrel Selection

Bodegas Salentein, Mendoza

Malbec

1 dl – CHF 8.50 | 7.5 dl CHF 55.00

Ohni Fleisch – voll im Gschmack

Weinempfehlung | Wine suggestion

Egliknusperli im Bierteig
mit Sauce Tartar und Pommes frites
1, 4, 5, 6, 7

CHF 31.50

Crispy beer-battered perch bites
with tartar sauce and French fries

Pere Ventura Rosé
Extra Dry Primer
Pere Ventura Family, DO Cava Trepát
1 dl – CHF 10.00 | 7.5 dl CHF 52.00

Tagliatelle mit Lachsconfit
mit Buttersauce, Reibkäse
1, 2, 3, 4, 6

CHF 29.00

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

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  
1, 2, 3, 4, 5

CHF 25.50

Tagliatelle with chili and feta
with spicy peperoncini and garlic

Die Fesche
Weingut Eder, Wachau
Grüner Veltliner
1 dl – CHF 9.00 | 7.5 dl CHF 52.00

Spaghetti mit Chili und Tofu
mit scharfen Peperoncini, Knoblauch  
1, 2, 3, 4, 5

CHF 25.50

Spaghetti with chili and feta
with spicy peperoncini and garlic

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 ^{1, 2, 4, 5, 7}

CHF 14.00

Ground beef with macaroni and grated cheese

Chicken-Nuggets
mit Pommes frites und kleiner Salat ^{1, 4, 5, 7}

CHF 15.00

Chicken nuggets with French fries and a small salad

Fischstäbli ^{1, 2, 4, 5, 6, 7}
mit Pommes frites und kleiner Salat

CHF 14.50

fish fingers served with French fries and a small salad

Zum süesse Änd

Pfannkuchen mit Beerenkompott, Vanilleeis und Körner-Crunch ^{1, 2, 4}
Pancakes with berry compote, vanilla ice cream, and crunchy seeds

CHF 14.50

Klassischer Apfelstrudel mit Vanilleglace ^{1, 2, 4}
Classic apple strudel with vanilla ice cream

CHF 13.50

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

Toblerone-Mousse «Florentin» ^{1, 2, 4, 8}
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?"