

bob restaurant | gunter sachs lodge

Marco D'Agati begrüsst Sie in unserem Bob Restaurant.
Der gebürtige Sizilianer entdeckte schon in jungen Jahren eine natürliche Leidenschaft für das Kochen und die Gastronomie.
Er konnte bereits wertvolle internationale Erfahrungen in Italien, England, Irland und den USA sammeln.

Das Kochen ist für Marco ein persönlicher Ausdruck, mit einer besonderen Sorgfalt für gesundes Kochen und ernsthaftem Respekt vor Zutaten und der Saisonalität. Marco D'Agati ist über die Sommermonate als persönlicher Koch in Sizilien und im Winter bei uns im Bob Restaurant als Chefkoch tätig.

Marco D'Agati welcomes you in our Bob Restaurant. Born in Sicily, at a very young age Marco discovers a natural passion for cooking and gastronomy. He has already gained a wealth of international experience in Italy, UK, Ireland and the USA.

Cookery is for Marco a personal expression, with a peculiar care to healthy cooking and serious respect for ingredients and seasonality. During the summer months, Marco D'Agati works as a personal chef in Sicily and this winter you can meet him in our Bob Restaurant.

Enjoy your lunch at Gunter Sachs lodge!

SALATE / SALADS

- ✓ **Kleiner grüner Salat** 9
Small green salad
- ✓ **Gemischter Salat – Gurken, Tomaten, Oliven, Mais** 15
Mixed salad - cucumbers, tomatoes, olives, corn
- ✓ **Winter Poke Bowl - Gebratener Kürbis, Tomaten, Rote Beete, Avocado, Kichererbsen, gekochtes Ei, rote Zwiebeln, Reis** 20
Winter poke bowl - roasted squash, tomatoes, beetroot, avocado, chickpeas, boiled egg, red onion, rice
- Nüsslisalat - Mimosa Ei, Speck** 16
Lamb's lettuce - Mimosa egg, bacon

SUPPE / SOUPS

- ✓ **Italienische Minestrone – Gemüse, weiße Bohnen, Croutons** 18
Italian Minestrone – Vegetables, white beans, croutons
- Bündner Gerstensuppe** 20
Grison barley soup

SANDWICHES



Handwerkerbrot
Artisanal bread

- Rohschinken, sautierte Pilze, weicher Spinat, Provola-Käse** 16
Salted ham, sauteed mushrooms, wilted spinach, Provola cheese
- Geräucherter Lachs, Avocado, Tomaten, Ziegenkäse** 16
Smoked salmon, avocado, tomatoes, goat cheese

HAUPTGÄNGE / MAINS

Penne - Tomatensauce, Bolognese oder Carbonara <i>Penne – Napolitana, Bolognese or Carbonara</i>	18
 Pizzoccheri - Kartoffeln, Kohl, Käse, Butter, Salbei <i>Pizzoccheri - Potatoes, cabbage, cheese, butter, sage</i>	24
Rösti – Speck, Spiegelei, Engadiner Käse <i>Rösti – bacon, fried egg, Engadine cheese</i>	25
Bob Burger mit Weissbrot Weissbrot, Rindfleisch, Engadiner Käse, eingelegte Zwiebeln, Gurken, Tomatensalat, Pommes Frites <i>Bob Burger</i> <i>White bun, beef, Engadine cheese, pickled onions, cucumber, tomatoes, lettuce, French fries</i>	28
Bündner Platte Lokale Käse- und Aufschnittauswahl mit hausgemachter Marmelade <i>Local cheese and cold cuts selections with homemade marmalade</i>	30
Gebratene «Olma» Kalbsbratwurst <i>Grilled «Olma» veal sausage</i>	
...mit Brot <i>with bread</i>	20
...mit Pommes Frites <i>with French fries</i>	24
...mit Rösti <i>with rösti</i>	24
Tagesgericht <i>Daily special</i>	28

DESSERT / DESSERT

-  **Klassisches Tiramisù** 14
Classic tiramisu
-  **Beeren - Cheesecake** 15
Mixed berries cheese cake
- Glace pro Kugel nach Wahl** 3.50
Vanille, Schokolade, Kaffee, Pistazie, Erdbeere, Himbeere, Mango
Choice of ice cream per scoop
Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, strawberries, raspberries, mango

Lebensmitteldeklaration / Food declaration

Poulet: Schweiz
Chicken: Switzerland

Bündnerfleisch: Schweiz
Grisons meat: Switzerland

Hackfleisch: Schweiz
Minced beef: Switzerland

Speck: Schweiz
Bacon: Switzerland

Kalbsbratwurst: Schweiz
Veal sausage: Switzerland

Gerne gibt Ihnen unser Service exakte Auskunft über Allergene in unseren Speisen

For any information, concerning allergies or intolerances please ask our service



Vegetarian dishes | Vegetarische Gerichte

Kaffee / Coffee		CHF
Kaffee Espresso		5
Latte Macchiato Cappuccino		6
Heissgetränke / Hot Beverages		
Bob Kaffee Kaffee Lutz Schümli Pflümli		8.50
Jägertee Holdrio Glühwein		
Punch		5
Schokolade		5.50
Tee / Tea		CHF
Eisenkraut / <i>verbena</i>		5
Kamille / <i>chamomile</i>		
Pfefferminz / <i>peppermint</i>		
Jungpana (Schwarz / <i>black</i>)		
Assam Bari (Schwarz / <i>black</i>)		
English Breakfast (schwarz / <i>black</i>)		
Earl Grey (schwarz / <i>black</i>)		
Greenleaf (grün / <i>green</i>)		
Jasmin (grün / <i>green</i>)		
Früchtetee / <i>fruit tea</i>		
Mineral / Non-Alcoholic		CHF
Passugger Mineralwasser / <i>sparkling</i>	35cl	5.50
Allegra stilles Mineralwasser / <i>still</i>	35cl	5.50
Coca Cola Coca Cola Zero Sprite Fanta	33cl	6
Rivella Rot Blau Möhl Apfelsaft - Apfelschorle	33cl	6
Schweppes Bitter Lemon Schweppes Indian Tonic	20cl	6
Michel Ananas Pfirsich Tomate	20cl	6
Bier / Beer		CHF
Heineken (Offenausschank / <i>Draft</i>)	25cl	6
Calanda Edelbräu	33cl	7
Heineken	33cl	7
Erdinger Weissbier	33cl	7
Bernina Bier	33cl	9
Clausthaler (alkoholfrei / alcohol-free)	33cl	7

Offenwein / By the Glass		CHF
Sommariva, Prosecco Superiore, Brut	10cl	10
Moët & Chandon, Brut Impérial (FR)	10cl	20
Gagliole Bianco, Chardonnay – Trebbiano (IT)	10cl	9
Gagliole Rubiolo Chianti Classico (IT)	10cl	10
Apéro Cocktails		CHF
Spritz, « Charme»	20cl	15
Kir, « Charme»	10cl	12
Mimosa, « Charme»	10cl	12
Weisswein / White Wine		CHF
Gagliole Bianco, Chardonnay – Trebbiano (IT)	75cl	55
Georg Schlegel, Riesling-Sylvaner GR (CH)	75cl	65
Angelo Delea, «Apocalisse» TI (CH)	75cl	55
Rotwein / Red Wine		CHF
Gagliole Rubiolo Chianti Classico (IT)	75cl	60
J.-L. Chave Selection, “Mon Cœur”, Saint-Joseph (FR)	75cl	55
Primitivo di Manduria «Papale», Varvagione (IT)	75cl	70
Champagner / Champagne		
Sommariva, Prosecco Superiore, Brut (IT)	75cl	80
Moët&Chandon, Impérial (FR)	75cl	140
Spirituosen / Spirits (23-45%)		CHF
Braulio	4cl	8
Campari Fernet Branca Appenzeller	4cl	9.50
Martini Rosso Martini Bianco Apérol		
Kirsch Williams Pflümli	4cl	9
Grappa Nonino di Moscato	4cl	11
Hennessy V. S. Cognac Johnnie Walker Red Label		
Beefeater Gin Stolichnaya Vodka Havana 3 J.	4cl	12