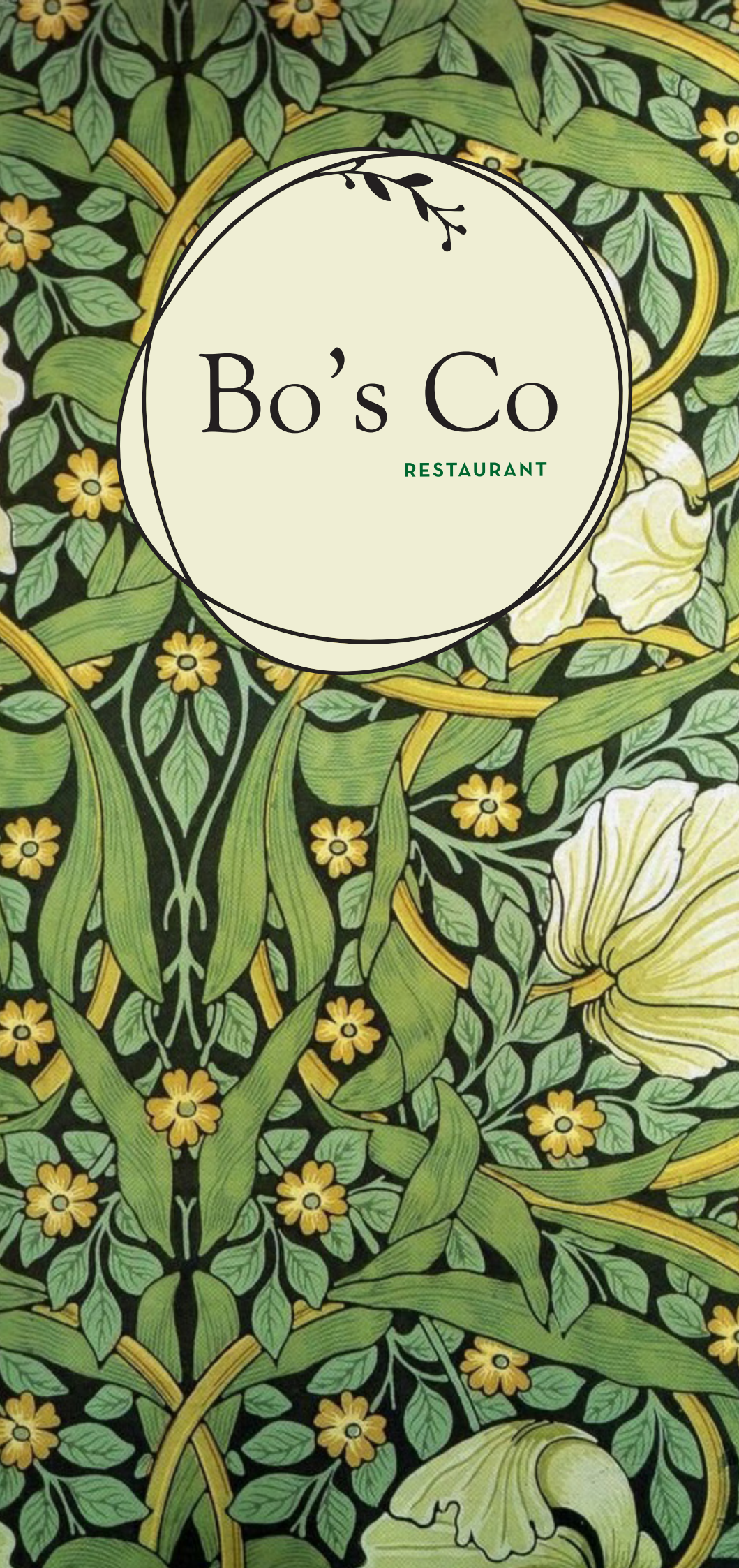




Bo's Co

RESTAURANT



[website](#) | [English menu](#)

EN GUETE.

Bei uns ist alles Mögliche hausgemacht, wenn erhältlich immer aus nächster Nähe – meist aus unseren Gärten in Silvaplana, Champfèr oder Poschiavo. Wir verbringen viel Zeit im Wald, immer auf der Suche nach regionalen, wilden Spezialitäten. Allen voran Tees, Kräuter, Beeren und Salat. Das nennen wir nicht mehr Bio, sondern einfach Bo's Co.

With us, everything is homemade, and when available, always from close by - usually from our gardens in Silvaplana, Champfèr or Poschiavo. We spend a lot of time in the forest, always looking for regional, wild specialties. Above all, teas, herbs, berries and salad. We no longer call it organic, we simply call it Bo's Co.

LEGENDE BEZEICHNUNGEN SPEISEKARTE

* Optionen verfügbar



vegetarisch



vegan



laktosefrei



glutenfrei



scharf

FRÜHSTÜCK

breakfast

bis 11:30

Süßes aus der Vitrine

Gipfeli, Pain au Chocolat, Mandel/Nussgipfel, Mandelbrezel, Amaretti, Cookie, Engadiner Nusstorte & diverse Kuchen

Croissants, pain au chocolat, almond/nut croissants, almond pretzels, amaretti, cookies, Engadin nut cake & various cakes

Chocolate Chip Pancakes 15.–

Schokoladen-Pancakes, Nougat Sauce, geröstete Mandelsplitter, Banane, Schlagrahm

Chocolate pancakes, nougat sauce, roasted almonds, banana, whipped cream



Hot Berry Pancakes 15.–

Pancakes mit warmem Blaubeeren-Kompott, Ahornsirup, gerösteten Pekannüssen, Früchten

Pancakes with warm blueberry compote, maple syrup, toasted pecans, fruit



Bacon N' Eggs 17.–

Rührei mit knusprig gebratenem Speck, Avocado, Cherrytomaten, serviert mit Pancake oder Focaccia

Scrambled eggs with crispy bacon, avocado, cherry tomatoes, served with pancake or focaccia



Purple Power Bowl 19.–

Heidelbeer-Bananen Püree, Granola, geröstete Mandelsplitter, Datteln, Früchte, Kokosflocken

Blueberry-banana puree, granola, toasted almond slivers, dates, fruits, coconut flakes



VORSPEISEN

starters

Gerstensuppe Gran Alpin

12.- / 17.-

Mit Karotten, Stangensellerie, Borlotti-Bohnen,
Trockenfleisch und einem Schuss Rahm

With carrots, celery, borlotti beans, dried meat and a dash
of cream



*

Gartensalat

12.-

Grüner Salat mit knackigem rohem Gemüse, Hausdressing
und gerösteten Sonnenblumenkernen

Green salad with crunchy raw vegetables, house dressing,
and roasted sunflower seeds



Cardifol Telaviv

19.-

Marinierter, ganzer Blumenkohl aus dem Ofen, garniert
mit Granatapfel, Pistazien, schwarzer Sesam, Petersilie und
Maldon Salz, dazu eine orientalische Tahinasauce, Limette

Marinated, whole cauliflower from the oven, garnished with
pomegranate, pistachios, black sesame, parsley and
Maldon salt, with an oriental tahina sauce, lime



Rindstatar Poké

25.-

90 g Tatar frisch vom Hausmetzger, mariniert mit Chili,
Soya und Sesamöl, mit Sprossen, frischem Spinat, Bio Ei im
Täschli, eingelegtem Ingwer, Sesam, Frühlingszwiebeln,
dazu Miso-Mayo, Focaccia

90 g fresh tartare, marinated with chili, soya and sesame
oil, with sprouts, fresh spinach, organic egg in a bag, pickled
ginger, sesame, spring onions, plus miso mayo and focaccia



*



*

BOWLAS

Bowla Ceasar Avocado

25.–

Knackiger Lattich, Tomaten, Avocado, Parmesan, Wildkräuter-Croutons und hausgemachtes Poulet-Tempura oder Vegi mit einem Bio Ei im Täschli

Crispy mini lettuce, tomatoes, avocado, parmesan, wild herb croutons and homemade chicken tempura or veggie with an organic egg in a bag



Vegan Vegan

26.–

Blumenkohl Tempura, geröstete Randen, Brokkoli, Pekannüsse, saisonaler Salat, Hausdressing, Randenhummus, Süsskartoffelchips, Gurke, Avocado, crispy Tofu, Mangopüree

Cauliflower tempura, roasted beets, broccoli, pecans, seasonal salad, house dressing, beetroot hummus, sweet potato chips, cucumber, avocado, crispy tofu, mango puree



Bowla Celerina

28.–

Udon Nudeln, Champignons, Shiitake Pilze, Auberginen, Spinat, Sesam, Frühlingszwiebeln und Tahini, dazu sautierte Rindsstreifen oder crispy Tofu

Udon noodles, mushrooms, shiitake mushrooms, eggplant, spinach, sesame, spring onions and tahini, with sautéed strips of beef or crispy tofu



Bo's Co's Ramen

24.–

Scharfe Tantanmen mit original Ramen Nudeln, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Erbsen, Wakame-Algen, Sprossen, Sesam, dazu Hackfleisch oder Auberginen

Spicy Tantanmen with original ramen noodles, spring onions, ginger, peas, wakame algae, sprouts, sesame, served with minced meat or aubergines



SPECIALS

Parmigiana di Melanzane

26.–

Gratinierte Auberginen mit Parmesan und Tomatensugo. Ein Original, serviert mit frischer Focaccia und Rucola

Gratinated aubergines with parmesan and tomato sauce. An original, served with fresh focaccia and rocket salad



The Girl on Fire

27.–

Ricotta aus dem Ofen mit pikantem Tomatensugo, Hauspesto, Kartoffeln, Zwiebeln, Oliven, saisonales Gemüse, Olivenöl und Focaccia zum dippen

Ricotta from the oven with spicy tomato sauce, pesto, potatoes, onions, olives, seasonal vegetables, olive oil and focaccia for dipping



Crispy Cordon Bleu

32.–

Klassisches Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Raclettekäse und Bauernschinken, dazu Pommes Frites

Mit Süsskartoffel Fries anstatt Pommes Frites + 4.–

Classic pork cordon bleu filled with raclette cheese and ham, served with French fries

With sweet potatoe fries +4.–



Miskratzerli

34.–

Halbes Mistkratzerli Massala, mit orientalischen Gewürzen im Ofen gegart, Neue Kartoffeln, Pak Choi

Half of a Chicken with oriental spices from the oven-cooked, new potatoes, pak choi

DESSERT, KUCHEN & GEBÄCK

desserts, cakes & pastries

Schokoladen Kokosnuss Panna Cotta 14.–

Klassisches Panna Cotta mit Kokosmilch und
Schokoladen Stückchen

Classic panna cotta with coconut milk and chocolate
pieces

Tiramisù 13.–

Klassisches Tiramisù mit Bisquit, Espresso,
Mascarponecreme, Kakao

Classic tiramisù with bisquit, espresso, mascarpone cream,
cocoa



Mango Cheesecake 13.–

Vegan-Crème-Cheesecake auf Schokoladen-Streusel,
und Mango Topping

Vegan cream cheesecake on chocolate crumble and
mango topping



Affogato Gasparini 9.–

Ein im Espresso ertrunkenes Gasparini Glace,
dazu Rahm und geröstete Mandeln

A Gasparini ice cream drowned in espresso, with cream
and roasted almonds



Gelati Gasparini ab 4.5

Stängeli, Cornet, Töpfl



Süßes Gebäck

Amaretti, Chocolate Chip Cookie, Mandelbrezel,
Nusstorte, Kuchen Divers

HEISSE KUNST IM GLAS

hot art in a glass

Sunshine Latte 3 dl 7.-

Bio Hafermilch, Kurkuma, Ingwer, Zimt, Honig und frische Pfefferminze (mit Espresso + 2.-)

Organic oat milk, turmeric, ginger, cinnamon, honey and fresh peppermint (with espresso + 2.-)

Iced Latte 3 dl 7.-

Milch oder Hafer mit Espresso, Rahm und Caramel

Milk or oat milk with espresso, cream and caramel

Chai Tee 3 dl 7.-

Schwarztee mit frischem Ingwer, Milch, Kardamom, Zimt und Honig

Black tea with fresh ginger, milk, cardamom, cinnamon and honey

Apfel-Ingwer Punsch 5.5

Heisser Puschlaver Bio Apfelmost, Ingwer Sirp
+ Rum 2cl 4.-

hot Puschlav organic apple cider, ginger+ rum 2cl 4.-

Heisse Schokolade mit Marshmallow 5.-

Hot chocolate with marshmallow

Ovomaltine mit Marshmallow 5.-

Ovaltine with marshmallow

Homemade Glühwein (Herbst/Winter) 7.5

KAFFEE UND FRISCHER SAFT

coffee and fresh juice

Frisch gepresster Orangensaft freshly squeezed orange juice	2 dl	5.8
Apfel-Ingwer Shot/ Ingwer-Berry Freshly squeezed apple-ginger or berry-ginger juice	1 dl	5.40
Espresso		4.-
Kaffee Americano		4.5
Cappuccino		5.-
Babychino		1.5
Latte Macchiato	3 dl	5.5
Kaffee Mélange Kaffee mit Schlagrahm und gerösteten Mandeln Coffee with whipped cream and roasted almonds		5.5
+ Glas Wasser zum Kaffee		0.5
Grappa barrique	2 cl	6.5
Eierlikör/Baileys	4 cl	8.-

Tee · Té & Tisane	3 dl	5.9
Frischer Ingwer · ginger	Fenchel · fennel seeds (CH)	
Pfefferminze · peppermint (GR)	Kamillenblüten · chamomile (CH)	
Lindenblüten · linden flowers (GR)	Hagebutte · rose hip (CH)	
Salbei · sage (GR)	Hibiskusblüten · hibiscus (EU)	
Lavendelblüten · lavender (GR)	Schwarztee · black tea (IND)	
	Grüntee · green tea (JPN)	

KRÄUTERTEES VON HIER OBEN Herbal herbal teas from up here

3 dl 6.8

100% Heimat hat alles, was man hier oben braucht

Himbeerblätter, Frauenmantel, Schafgarbe, Melisse und Edelweiss aus St. Moritz

Raspberry leaves, Alchemilla, yarrow, lemon balm and edelweiss from St. Moritz

Alpenrausch belebt und gibt Kraft für Neues

Assam, Zitronenverbena, Malve, Rose, Weidenröschen, Hanf, Wiesenblüten, Hagebutten, Zimt und Orangenschalen

Assam, lemon verbena, mallow, rose, willowherb, hemp, meadow flowers, rosehips, cinnamon, and orange peel

Bergliebe Säure-Basen-Ausgleich

Himbeerblätter, Hagebutte, Schafgarbe, Hibiskusblüten, Kornblumen, Lavendelblüten, Weidenröschen

Raspberry leaves, rose hips, yarrow, hibiscus flowers, cornflowers, lavender flowers, willowherb

Heidi gibt Ruhe und erfüllt das Herz mit Freiheit

Kurkuma, Kamillenblüten, Ringelblume, Fenchel, dazu Engadiner Honig

Turmeric, chamomile flowers, marigold, fennel, and Engadin honey

Verben kleiner Seelenflüsterer

Verbentee, Engadiner Ringelblume, frische Zitrone

Verbena tea, Engadin marigold, fresh lemon

Wir sammeln, trocknen und mischen unsere Tees selbst, frisch aus dem Garten, unseren Wäldern oder Wiesen. Ohne Farb- oder Zusatzstoffe.

We collect, dry and mix our teas ourselves, freshly from our gardens, the local forests or meadows. Without coloring or additives

MINERAL

non alcoholic drinks

Passugger/Allegra	4.7dl/7.7dl	5.5/8.5
Mineralwasser mit / ohne		
Mineral water still / sparkling		
Gartenschorle 3 dl/5dl		5.-/7.-
Selbstgemachter Blumensirup, Rhäzünser Mineralwasser		
Homemade flower spritzer		
Ingwer, Zitronen, Kurkuma Schorle kalt oder heiss		5.5
Ginger, lemon, turmeric spritzer cold or hot		
Erfrischender Haus-Eistee	3 dl/5dl	5.-/7.-
natürlich ohne Zusatzstoffe		
Refreshing home made iced tea		
Apfel Schorle	3 dl	5.5
frischer Puschlaver Most und Mineralwasser		
fresh Puschlav Apple Juice and Rhäzünser Wasser		
Gazosa	3 dl	5.5
Mirtillo/Orange/Zitrone		
Rivella rot · red	3 dl	5.-
Coca Cola / Zero	3.3 dl	5.-
Tonic Water / Ginger Beer Swiss Mountain	2 dl	4.5
Sanbitter	1 dl	4.-
Engadiner-Wasser Servicepauschale	3dl	2.-

WILDE APEROS & SIGNATURES

wild aperitifs & signatures

Prosecco/Prosecco Rosè	1 dl	9
Spritz	2 dl	12.50
	0.0%	9.-

homemade nach Saison z.B. Ingwer, Chai, Lavendel oder
klassisch Aperol / 0.0% mit Sanbitter und Tonic

homemade according to the season e.g. ginger, chai,
lavender, herbs or classic aperol / sanbitter 0.0%

dIVA - eine echte Engadinerin	14.-
Ivalikör, Prosecco, Holundersirup	
Iva liquor, Prosecco, elderflower syrup	

Garten Mule	14.-
Wodka, Gurke, Garten-Minze, Limette, Swiss Mountain Ginger Beer	
Wodka, Gurke, Garten-Minze, Limette, Swiss Mountain, Ginger Beer	

Negroni Classico oder Negroni Enga	15.-
Vermouth, Campari, Gin Braulio, Campari, Gin	
Vermouth, Campari, Gin Braulio, Campari, Gin	

Gin Gin	15.-
Gin, Lavendel, Swiss Mountain Tonic, Wachholder, Zitrone	
Gin, lavender, Swiss Mountain Tonic, juniper, lemon	

Blaubeer-Mojito	16.-
Havana Club 3Y, Blaubeeren, Garten-Minze	
Havana Club 3Y, blueberries, garden mint	

ALKOHOLFREI

VirGin Mojito	13.-
Alkoholfreier Gin, Blaubeeren, Garten-Minze	
Non-alcoholic gin, blueberries, garden minte	

SPIRITS OF SWITZERLAND

Obstbrände 2 cl 6.-

Kirsch, Pflümli, je nach Sortiment

Iva 4 cl 9.-

Der Mia Iva Likör ist ein echter Bündner aus der Brennerei in Tschlin (Engadin).

The Iva Mia liqueur is a local liqueur from the Tschlin distillery Engadine valley

Gin 4 cl 12.-

dazu empfehlen wir Swiss Mountain Tonic 2 dl 4.5

Morris Dry Gin geht auf den Architekten und Designer William Morris zurück, dessen Illustrationen auch unsere Menü Karte schmücken. Der Gin trägt Einflüsse von Wacholder, wilden Alpenkräutern und Zitrusfrüchten. Der Premium Gin wird durch eine kupferne Brennblase destilliert.

Morris Dry Gin goes back to the architect and designer William Morris, whose illustration also adorns our menu. The gin carries influences of juniper, wild alpine herbs and citrus fruits. The premium gin is distilled through a copper still

Aarver Swiss Pine Gin besitzt als Hauptzutat Zirbelkiefer-, Fichten- und Tannennadeln, die sich mit dem Geschmack des Wacholders, Bergminze und anderen Bergkräutern vermählen.

Aarver Swiss Pine Gin has pine, spruce and fir needles as the main ingredients, which are combined with the taste of juniper, cassava and other mountain herbs.

Wild Alps Vodka 4 cl 13.-

Das ist Schweizer Qualität. Sehr mild und hochwertig. Lässt sich super trinken mit Eis und Zitrone.

This is Swiss quality. Very mild and high quality. Great to drink with ice and lemon.

Whisky 4 cl

nach Sortiment

BIER beer

Stange Moretti vom Fass
oder Panaché 3 dl/5 dl 5/7.5
lager beer

Saisonbier

je nach Sortiment
birra stagionale

Bernina oder Palü-Amber 3.2 dl 6.5
Brauerei Pontresina
amber beer

Bofs Artisanal, aus Champfèr 3 dl 7.5
local, artisanal beer

Hefeweizen 5 dl 7.5
mit oder ohne Alkohol
with or without alcohol

Misty Cave 0.0% 3.3 dl 5.5
Alkoholfreies Kellerbier, Brauerei Locher ·
Non-alcoholic cellar beer, Locher Brewery

FRANCIACORTA

ROSÉ & CAVA

Prosecco oder Rosé Prosecco

1 dl 9.- 52.-

Dieser Friauler von Bosco del Merlo ist spritzig und wild auf der Zunge

This Friulian wine from Bosco del Merlo is crisp and wild on the tongue.

Ca' del Bosco Cuvée Prestige (IT)

84.-

Unschlagbar, das Beste was einem passieren kann: edel, frech und erfrischend prickelnd.

Unbeatable, the best thing that can happen to you: Noble, cheeky and refreshingly sparkling.

Ca' del Bosco Vintage Collection (IT)

114.-

Wer sich Vintage auf der Zunge gönnt, kann nach dieser Flasche nichts mehr verpassen. Top Selektion.

Premium vintage Franciacorta. Top selection.

WEISSWEIN OFFEN

white wine by the glass

Monatswein 1 dl ab 7.- ab 46.–
nach Sortiment.

Pinot Grigio - Bosco del Merlo (IT) 1 dl 7.- 46.–

Ein schöner Pinot Grigio aus dem sonnigen Friaul.

A beautiful Pinot Grigio from sunny Friuli

Sauv. Blanc - Finca La Collina (ES) 1 dl 8.50 55.–

Ein exzellenter Weisswein aus der Region Rueda. Mit einer hellen, gelben Farbe und dichtem Körper.

An excellent white wine from the Rueda region. With a bright yellow color and dense body.

ROTWEIN OFFEN

red wine by the glass

Hauswein Monastrell - 3015 (ES) 1 dl 7.- 46.–

Ein Monastrel aus Jumilla. Unkompliziert und kräftig im Geschmack, passt gut auch am Mittag.

A Monastrel from Jumilla. Uncomplicated and strong in taste, it also goes well for lunch.

Shiraz - Bosco del Merlo (IT) 1 dl 7.5 49.–

Dieser Shiraz verleiht dem Tag etwas Dolce Vita. Er ist pfeffrig, erinnert an Waldbeeren und schimmert granatrot.

This Shiraz adds some dolce vita to the day. It is peppery, reminiscent of wild berries and shimmers garnet red

Pinot Noir - Bündner Herrschaft (CH) 1 dl 8.5 55.–

Ein klassischer Pinot Noir, der nach frischen Erdbeeren, Himbeeren und violetten Veilchen duftet.

A classic Pinot Noir that smells of fresh strawberries, raspberries and purple violets.

FLASCHENWEINE

wines by the bottle

WEISSWEIN

white wines

Lugana (ITA) 7.5 dl 55.–

Bei diesem Lugana von Casa Lupo spürt man die Saftigkeit & Fruchtfülle der Lombardei. Ausgezeichnet mit 91 Punkten.

This Lugana from Casa Lupo evokes the juiciness and fruitiness of Lombardy. Awarded 91 points.

Bianco Rovere di Merlot (CH) 7.5 dl 67.–

Der wohl bekannteste Tessiner Weisswein. Unverwechselbar durch den Holzausbau erkennt man Vanille, Sandelholz, Muskatnuss und ein Hauch von Zimt. Wer Zeit mitbringt und ihn atmen lässt, erlebt einen neuen Geschmack von Dörrbirne, Jasmin und Magnolie.

Probably the best-known Ticino white wine. Vanilla, sandalwood, nutmeg and a hint of cinnamon are unmistakable due to the wood aging. If you bring the time and let it breathe, you will experience a new taste of dried pear, jasmine and magnolia.

ROTWEIN

red wines

Sinfonia (CH) 7.5 dl 79.–

Aus dem Tessin kommt dieser tolle Merlot. Er singt ein Lied von seiner eleganten und markanten Art und verzaubert den Abend.

This great Melot comes from Ticino. It sings you a song in his elegant and striking way and enchants your evening.

Unplugged Zweigelt (AT) 7.5 dl 58.–

Aus dem österreichischen Burgenland, von Hannes Reeh. Der Wein ist witterungsstark, rotviolett und erinnert an das Aroma von Vanille und Sauerkirschen.

From the Austrian Burgenland, by Hannes Reeh. The wine is red-violet in color and reminiscent of the aroma of vanilla and sour cherries.

Unplugged X (AT)	7.5 dl	82.–
---------------------------------	--------	------

Wenn zwei oder mehr gute Dinge zusammenkommen, entsteht etwas noch Besseres. Hannes Reeh nennt es Cuvée. Ein Spitzenwein, den man probiert haben muss.

When two or more good things come together, something even better results. Hannes Reeh calls it cuvée. A top wine that you have to try.

Alpi Retiche (IT)	7.5 dl	84.–
----------------------------------	--------	------

Ein Nebbiolo, der an den steilen Berghängen des Veltlins entsteht.

A Nebbiolo produced on the steep mountain slopes of the Valtellina.

Vineargenti Rosso Riserva (IT)	7.5 dl	68.–
---	--------	------

	1.5 l	128.–
--	-------	-------

	6 l	495.–
--	-----	-------

Hier kommen kraftvolle Merlot- und Refosco-Trauben zusammen. Eine purpurrote Rarität, umhüllt mit dem Geschmack von schwarzer Johannisbeere und Lavendel.

Powerful Merlot and Refosco grapes come together here. A crimson rarity wrapped in flavors of blackcurrant and lavender.

Cipriana (IT)	7.5 dl	58.–
------------------------------	--------	------

Aus der Toscana, Bolgheri zeigt sich der Cabernet Sauvignon/Merlot/Syrah von seiner besten Seite. Viel Trinkfreude & Sonnenschein zu jeder Speise.

From Tuscany, Bolgheri, the Cabernet Sauvignon/Merlot/Syrah is at its best. Lots of drinking pleasure and sunshine with every dish.

Romeo (IT)	7.5 dl	78.–
---------------------------	--------	------

Der Barbera/Nebbiolo aus dem Piemonte ist der Romeo der jede Julia glücklich macht. Geschmacklich eine Bombe.

The Barbera/Nebbiolo from Piemonte is the Romeo that makes every Juliet happy. A tasty bomb.

Collazzi (IT)	7.5 dl	84.–
------------------------------	--------	------

50% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, 20% Merlot, 5% Petit Verdot. Seine tief dunkelrote Farbe, verführt mit einem wundervollem Duft, erinnert an Waldbeeren, dunkle Schokolade und Balsamico.

50% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, 20% Merlot, 5% Petit Verdot. Its deep dark red color seduces with a wonderful scent reminiscent of wild berries, black

chocolate and balsamic vinegar.

Valpolicella Superiore (IT) 7.5 dl 58.–

Dieser rubinrote Ripasso ist die perfekte Kombination von Kraft und Eleganz. Passt ideal zu Fleischgerichten.

This ruby red Ripasso is the perfect combination of power and elegance. Goes perfectly with grilled meat.

3015 (ES) 7.5 dl 46.–

Der Bio Wein aus Jumilia mit der Message "Take care about our resources" zeigt das Jahr 3015, wie es sein könnte. Dieser Monastrell ist rebellisch, kraftvoll und dankbar.

The organic wine from Jumilia with the message "Take care about our resources" shows the year 3015 as it could be. This Monastrell is rebellious, powerful and grateful.

Arroyo Crianza (ES) 7.5 dl 48.–

Der mehrmals ausgezeichnete Wein aus Ribera del Duero ist unschlagbar, kraftvoll und einzigartig.

The multiple award-winning wine from Ribera del Duero is unbeatable, powerful and unique.

KLEINE GESCHICHTEN

little stories

Das Bo's Co haben wir im Dezember 2019 eröffnet und es verdankt seinen Namen dem italienischen Begriff für Wald. Bei der Deko-Auswahl haben ein paar tolle Schmuckstücke hier ihren Platz gefunden.

Viele Pflanzen auf unserer Bo's Co Terrasse zierten einst das alte Posthotel in Pontresina. Auch fast jede Pflanze im Innenraum hat ihre eigene Geschichte. Z.B. hat auf dem Benjamin Baum unser Jemen Chamäleon gewohnt.

Die Schreibmaschine gehörte einst meinem Grossvater, die er zu Beginn der Uni geschenkt bekommen hat. Der rote Samtvorhang vor der Küche hing damals in Celerinas Cult-Club Misani. Die Zeitungen aus den 60er Jahren haben wir in Champfèr gefunden, sie wurden als Füllmaterial unter unserem Boden benutzt.

Zurück ins Hier und Jetzt: Schön, dass auch ihr den Weg zu uns ins Bo's Co gefunden habt. Herzlich willkommen!

We opened Bo's Co in December 2019 and it owes its name to the Italian word for forest. A few great pieces have found their place here in the selection of decorations.

Many plants on our Bo's Co terrace once adorned the old Posthotel in Pontresina. Almost every plant in the interior also has its own story. For example, our Yemen Chameleon lived on the Benjamin tree for 5 years.

The typewriter once belonged to my grandfather, which he was given as a gift when he started university. The red velvet curtain in front of the kitchen used to be in Celerina's cult club Misani. We found the newspapers from the 1960s in Champfèr, they were used as padding under our floor.

Back to the here and now: nice that you found your way to Bo's Co. Welcome!

Restaurant Bo's Co

Via Maistra 80 · 7505 Celerina

+41 81 832 31 39

restaurant@bos-co.ch



Betriebe der Muvimaint Familie



PappaLòu
Cafe | Grill | Surf



CAMPING
ST. MORITZ



Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1% MwSt. | Wir kaufen ausschliesslich Schweizer Fleischerzeugnisse, Fisch aus dem Atlantik (MSC zertifiziert). | Über Unverträglichkeiten oder Allergene geben wir gerne Auskunft.

Trinkgeld geht zu 100% an das ganze Team.

All prices are in CHF incl. 8.1% VAT. | We only buy Swiss meat products, fish from the Atlantic (MSC certified) | We are happy to provide information about intolerances or allergens.

100% of tips go to the whole team.

