

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.

Da noi è tutto fatto in casa, se disponibile sempre con prodotti di provenienza locale – dai nostri giardini a Silvaplana, Champfèr o Poschiavo. Trascorriamo molto tempo nei boschi, sempre alla ricerca di specialità regionali e selvatiche. Soprattutto tisane, erbe ed insalate. Non lo chiamiamo bio, ma semplicemente Bo's Co.

LEGENDE BEZEICHNUNGEN SPEISEKARTE

* Optionen verfügbar



vegetarisch



vegan



laktosefrei



glutenfrei



scharf

FRÜHSTÜCK

colazione

bis 11:30

Süßes aus der Vitrine

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

Dolci della vetrina - cornetto al burro, brioche al cioccolato, cornetto alla mandorla o alle noci, brezel di mandorla, amaretti, biscotti, torta di noci engadinese e diversi altre torte

Chocolate Chip Pancakes 15.-

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

Pancakes al cioccolato, salsa al nougat, scaglie di mandorla arrostate, banana, panna montata



Hot Berry Pancakes 15.-

Pancakes mit warmem Blaubeeren-Kompott, Ahornsirup, geröstete Pekannüsse, Früchte

Pancakes con mirtilli, sciroppo d'acero, noci di pecan arrostito, frutta



Bacon N' Eggs 17.-

Rührei mit knusprig gebratenem Speck, Avocado, Cherry Tomaten, serviert mit Pancake oder Focaccia

Uova strapazzate con speck croccante, avocado, pomodorini, serviti con pancake o focaccia



Benedikt der Zweite 23.-

Zwei pochierte Eier auf fluffy Brioche mit Veltliner Hüttenkäse, Avocado, geräuchertem Lachs, frischem Spinat & pinker Sauce Hollandaise

Due uova in camicia, brioche, formaggio fresco dalla Valtellina, avocado, salmone affumicato, spinaci freschi e rosa salsa olandese



Purple Power Bowl 19.-

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

Vellutata di mirtilli e banane, müsli, scaglie di mandorle tostate, datteri, frutta, scaglie di cocco



VORSPEISEN

antipasti

Bündner Gerstensuppe 9.- / 15.-

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

Zuppa d'orzo engadinese con carote, sedano, fagioli borlotti, carne secca ed un pizzico di panna



Saisonaler Salat 8.- / 12.-

Grün oder Gemischt. Mit Hausdressing und Sonnenblumenkernen

Piccola insalata stagionale con salsa della casa e semi di girasole (verde o mista)



Engadiner Frühlingsrollen 16.-

Gefüllt mit Wirz, Kabis, Karotten, Kartoffeln und gerösteten Baumüssen, dazu ein Wildkräuter-Sauerrahmdip & Stangensellerie

Involtini engadinesi ripieni di cavolo, carote, patate e noci tostate, serviti con salsa alla panna acida alle erbe



Cardifiol Telaviv 19.-

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

Un intero cavolfiore al vapore marinato, guarnito con melograno, pistacchi, sesamo nero, prezzemolo e sale Maldon, servito con salsa orientale tahina, limone



Bruschetta 14.-

Saisonale Bruschetta (2 Stk.)

Bruschette di stagione (2 pz.)

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

90g di tartare dal macellaio di casa, marinata con peperoncino, salsa di soya e olio di sesamo, con germogli, spinaci freschi, uovo biologico nella tasca, zenzero in salamoia, sesamo, cipollotti, maionese miso, focaccia



BOWLAS

Bowla Ceasar Avocado 25.-

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

Lattuga croccante, pomodori, avocado, parmigiano, crostini alle erbe selvatiche e tempura di pollo fatto in casa.

Vegetariano: con uovo bio



Vegan Vegan 26.-

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

Cavolfiore tempura, barbabietola arrostita, broccoli, noci, insalata di stagione, condimento della casa, hummus, chips di patatine dolci, cetriolo, avocado, tofu croccante, purea di mango



Bowla Celerina 28.-

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

Pasta Udon, funghi, funghi shiitake, melanzane, spinaci, sesamo, cipollotti e salsa tahini, servita con fettine di manzo arrostate o tofu panato



Bo's Co's Ramen 24.-

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

Tantanmen piccanti con pasta ramen originale, cipollotti, zenzero, piselli, alghe wakame, germogli, sesamo, con carne macinata o melanzane



SPECIALS

Linguine al Salmone 34.-

Klassische Linguine mit geräuchertem Lachs, Weisswein, Petersilie, Dill, Frühlingszwiebeln, Zitronenzeste

Classic linguine with smoked salmon, white wine, parsley, dill, spring onions, lemon zest



Parmigiana di Melanzane 26.-

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

Melanzane gratinate con parmigiano e sugo di pomodoro. L'originale, servito con focaccia fresca e rucola



The Girl on Fire 27.-

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

Una ricotta intera al forno si trasforma in un vulcano con sugo di pomodoro piccante e pesto della casa. Servito con patate, cipolle rosse, olive, verdure di stagione, focaccia



Crispy Cordon Bleu 32.-

Klassisches Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Raclettekäse und Bauernschinken, dazu Pommes Frites. Mit Süsskartoffel Fries anstatt Pommes Frites + 4.-

Cordon Bleu classico di maiale, ripieno di formaggio raclette e prosciutto contadino, servito con patatine fritte. Con patatine fritte dolci + 4.-

Concorde'on Bleu 32.-

Pouletbrust gefüllt mit aged Cheddar, scharfer Erdnusssauce, Spinat, dazu Pommes Frites. Mit Süsskartoffel Fries anstatt Pommes Frites + 4.-

Petto di pollo ripieno di Cheddar maturo, salsa di arachidi piccante e spinaci, servito con patatine fritte. Con patatine fritte dolci + 4.-

DESSERT, KUCHEN & GEBÄCK

dolci, torte & biscotti

Apfelstrudel aus dem Ofen (ca. 15min) 14.-

Warmes Apfelstrudel-Küchlein mit Marzipan und Haselnüssen, dazu Vanille Glacé und Engadiner Honig

Sogno di mela - strudel di mela caldo con marzapane e nocciola, servito con salsa e gelato alla vaniglia



Tiramisù 13.-

Klassisches Tiramisù mit Bisquit, Espresso, Mascarponecreme, Kakao

Tiramisù classico con biscotto, caffè espresso, crema al mascarpone, cacao



Mango Cheesecake 13.-

Vegan-Crème-Cheesecake auf Schokoladen-Streusel mit Mango Topping, Kokoschips

Cheesecake con biscotto di cioccolato, purea di mango



Glutenfreies Marroni Kuechli 8.-

mit Meringues und Rahm

Torta di castagne senza glutine, con meringhe e panna



Affogato Gasparini 9.-

Ein im Espresso ertrunkener Gasparini Stängel, dazu Rahm und geröstete Mandeln

Gelato Gasparini affogato al caffè, con panna montata e mandorle arrostate



Affogato Albicocca 15.-

Eingelegte Aprikosen mit Amaretto Likör, Gasparini Glace, Amaretti Biskuit und Rahm

Gelato Gasparini con Albicocche marinate con liquore all'amaretto, pan di spagna agli amaretti e panna



Gelati Gasparini ab 4.5

Stängeli, Cornet, Töpfl



Süßes Gebäck

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

HEISSE KUNST IM GLAS

arte calda nel bicchiere

Sunshine Latte	3 dl	7.-
Bio Hafermilch, Kurkuma, Ingwer, Zimt, Honig und frische Pfefferminze (mit Espresso + 2.-)		
Latte d'avena bio, curcuma, zenzero, cannella, miele e menta fresca (con espresso + 2.-)		
Iced Latte	3 dl	7.-
Milch oder Bio Hafermilch mit Espresso, Rahm und Karamell		
Latte o latte d'avena con espresso, panna e caramello		
Baileys Chai Cappuccino		7.5
Klassischer Cappuccino mit hausgemachtem Chai Sirup, Baileys, Kardamom, Zimt und Kakao		
Cappuccino classico con sciroppo chai fatto in casa, Baileys, cardamomo, cannella e cacao		
Piz Pistacchio	3 dl	9.5
Latte Macchiato mit Eierlikör, Rahm und Pistazien		
Latte macchiato con liquore all'uovo, panna e pistacchi		
Chai Tee	3 dl	7.-
Schwarztee mit frischem Ingwer, hausgemachtem Chai Sirup, Milch, Kardamom, Zimt und Honig		
Té nero con zenzero fresco, sciroppo chai fatto in casa, latte, cardamomo, cannella e miele		
Homemade Punsch		5.5
Heisser Puschlaver Bio Apfelmost, Chai + Rum 2cl 4.-		
Punch fatto in casa - bio mosto di mela poschiavino, Chai + rum 2cl 4.-		
Heisse Schokolade mit Marshmallow		5.-
Cioccolata calda o bianca con marshmallow		
Ovomaltine mit Marshmallow		5.-
Ovomaltina con marshmallow		
Homemade Glühwein		7.5
Vin brule della casa		

KAFFEE UND FRISCHER SAFT

arte del caffè & spremuta fresca

Frisch gepresster Orangensaft Spremuta d'arancia fresca	2 dl	5.8
Super Power Ingwer Berry Shot Spremuta di zenzero e frutti di bosco	1 dl	5.-
Espresso		4.-
Kaffee Americano		4.5
Cappuccino		5.-
Babychino		1.-
Latte Macchiato	3 dl	5.5
Kaffee Mélange Kaffee mit Schlagrahm und gerösteten Mandeln Caffè con panna montata e mandorle arrostate		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 · Zenzero fresco	Fenchel · Finocchio (CH)	
Pfefferminze · Menta (GR)	Kamillenblüten · Fiori di camomilla (CH)	
Lindenblüten · Fiori di tiglio (GR)	Hagebutte (CH) & Hibiskusblüten · (EU)	
Salbei · Salvia (GR)	Rosa canina & Fiori d'ibisco	
Lavendelblüten · Fiori di lavanda (GR)	Schwarztee · Tè nero (IND)	
	Grüntee · Tè verde (JPN)	

KRÄUTERTEES VON HIER OBEN

tisane d'erbe delle nostre alture

3dl 6.8

100% Heimat hat alles, was man hier oben braucht

Bergminze, Birkenblätter, Himbeerblätter, Frauenmantel,
Schafgarbe, Melisse, Kornblume & St. Moritzer Edelweiss

Menta di montagna, foglie di betulla, Foglie di lampone,
alchimilla, millefoglie, melissa e stella alpina di St. Moritz

Alpenrausch belebt und gibt Kraft für Neues

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

Assam, verbi al limone, fireweed, rosa, malva, canapa, Fiori
di prato, rosa canina, cannella e scorza d'arancia

Bergliebe wärmt dein Herz

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

Foglie di lampone, rosa canina, achillea, fiori di ibisco,
fiordalisi, fiori di lavanda, epilobio

Heidi gibt dir Ruhe und Wohlbefinden

Fenchel, Kamillenblüten, Kurkuma, Löwenzahn, dazu
frischer Ingwer und Honig

Finocchio, fiori di camomilla, curcuma, tarassaco, zenzero
fresco e miele

Verben kleiner Seelenflüsterer

Verbentee, Engadiner Ringelblume, frische Zitrone

Tè alla verbena, calendula dell'Engadina, limone fresco

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

Raccogliamo, secchiamo e misceliamo le erbe per le nostre tisane,
fresche dall'orto, dai nostri boschi o prati. Senza coloranti o additivi

MINERAL

bibite analcoliche

Passugger/Allegra	4.7dl/7.7dl	5.5/8.5
Mineralwasser mit / ohne Acqua minerale frizzante / naturale		
Blumenschorle	3 dl/5dl	5.-/7.-
Selbstgemachter Blumensirup, Rhäzünser Mineralwasser Scioppo di fiori fatto in casa, acqua frizzante		
Ingwer, Zitronen, Kurkuma Schorle	kalt oder heiss	5.5
Limonata speziata allo zenzero e curcuma, fredda o calda		
Erfrischender Haus-Eistee	3 dl/5dl	5.-/7.-
natürlich ohne Zusatzstoffe Rinfrescante té freddo della casa, naturalmente senza additivi		
Apfel Schorle	3 dl	5.5
frischer Puschlaver Most und Mineralwasser Mosto di Poschiavo e acqua frizzante		
Gazosa Steinbock	3 dl	5.5
Heidelbeere/Himbeere/Zitrone Mirtillo/Lampone/Limone		
Rivella rot · rossa	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

aperitivi selvaggi

Prosecco/Cava (Brut)	1dl	8.5
Spritz	2dl	12.50
Homemade nach Saison z.B. Ingwer, Chai, Lavendel oder klassisch Aperol / 0.0% mit Sanbitter und Tonic		
Fatto in casa, stagionale p.e. zenzero, chai, lavanda, Aperol classico / 0.0% Sanbitter, Tonic		
Spritz 0.0%	2dl	9.-
dIVA - eine echte Engadinerin		14.-
Ivalikör, Riesling-Silvaner, Holundersirup & Schafgarbe		
Liquore Iva, Riesling-Silvaner, sciroppo di sambuco e spezie		
Italian Mule		14.-
Infused Ginger Vodka, Fernet, Swiss Mountain Ginger Beer		
Zenzero Vodka, fernet, birra zenzero		
Negroni Classico oder Negroni Godin		15.-
Vermouth, Campari, Gin Braulio, Campari, Gin		
Vermouth, Campari, Gin Braulio, Campari, Gin		
Gin Gin		15.-
Purple Etter Gin, Lavendel, Swiss Mountain Tonic, Blaubeeren		
Gin viola, lavanda, Swiss Mountain Tonic, mirtilli		
Mojito nach Saison		16.-
Havana 7 Anos, frische Pfefferminze & Limetten		
Rum scuro, menta fresca e limette		

ALKOHOLFREI

VirGin Wonderleaf		13.-
Alkoholfreier Gin, Monti Mirtillo, Gurke & Limette		
Gin analcolico, Monti Mirtillo, cetriolo e limetta		

SPIRITS OF SWITZERLAND

Von der Familie Etter 2 cl 6.-
Edelweiss, Zuger Kirsch 41°

Iva 4 cl 9.-
Der Mia Iva Likör ist ein echter Bündner aus der Brennerei in Tschlin (Engadin).

Iva da Lü 30° è un vero grigionese dalla distilleria Tschieriv della Val Müstair.

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.

Il Morris Dry Gin viene dall'architetto e designer William Morris, che decora il nostro menu. Il gin ha riflessi di ginepro, erbe alpine selvatiche e agrumi. Il Premium Gin viene distillato in una bolla di rame.

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

L'ingrediente principale di Aarver Swiss Pine Gin sono aghi di cembro e abete, che si uniscono al gusto di ginepro, menta ed altre erbe di montagna

Tschin Pers hochprozentiges Gletscherwasser aus dem Engadin mit Wachholder und Schweizer Cascad Hopfen.
Acqua di ghiacciaio engadinese ad alta gradazione.

Gin Etter ist lila mit Etter Kirsch verfeinert und duftet nach Wachholder und frischen Zitronen.

Gin Etter è viola con 75 botaniche aromatiche e profuma di ginepro e limoni freschi.

Wild Alps Vodka 4 cl 13.-

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

Qualità svizzera. Fine e pregiata. Favolosa con ghiaccio e limone.

Whisky 4 cl 16.-

Johnett 2012 - Aged 10 years Swiss Single Malt Whisky
Familie Etter

BIER

birra

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

Birra Moretti alla spina

Bernina oder Palü-Amber 3.2 dl 6.5

Brauerei Pontresina

Birra bionda / ambrata, birreria Engadinese

Bofs Artisanal, aus Champfèr 3 dl 7.5

artigianale speciale

Hefeweizen 5 dl 7.5

mit oder ohne Alkohol

Birra bianca - disponibile anche analcolica

Appenzeller Gingerbeer (2.5 alk%) 3.3 dl 5.5

Birra Appenzeller allo zenzero

Appenzeller Leermond 3.3 dl 5.5

Alkoholfrei · analcolico

FRANCIACORTA

ROSÉ & CAVA

Ca' del Bosco Cuvée Prestige (IT) 78.-

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

Incomparabile, ciò che di meglio può succedere:
nobile e sfacciato, rinfrescante e frizzante.

Ca' del Bosco Vintage Collection (IT) 114.-

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

Se ti concedi del vintage sulla lingua, no puoi perderti nulla
dopo questa bottiglia.

Rose Prosecco #lifeinrose (IT) 1dl 8.5 49.-

Geniesse jeden Moment mit deinen Engsten um dich
herum. Dieser Rosè kämpft gegen Krebs, mit der
Organisation #lifeinrosè.

Goditi ogni momento con i tuoi cari intorno a te. Questo
rosè combatte contro il cancro, con l'organizzazione
#lifeinrosè.

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

Nach dieser tollen Venezianerin fühlst du dich frei wie ein
Vogel. Die Traube Pinot Grigio leuchtet hell wie Kupfer,
erinnert an Williams Birne, Granatapfel und getrocknete
Blumen.

Dopo questa bella veneziana ti senti libero come l'aria.
L'uva di Pinot Grigio illumina di rame, ricorda la pera
Williams, il melograno e fiori essiccati

Cava (ES) 1dl 8.5 49.-

Ein erfrischender Gruss aus Valencia, spritzig und wild auf
der Zunge.

Un fresco saluto da Valencia. Organico, frizzante e selvatico
al palato

WEISSWEIN OFFEN

vino bianco al bicchiere

Hauswein - El Loco (ES)	1dl	7.-	46.-
Fruchtiger und rassiger Verdejo, erinnert an Ferien. Un Verdejo fruttato e corposo, ricorda le vacanze.			
Pinot Grigio - Bosco del Merlo (IT)	1dl	7.-	46.-
Ein schöner Pinot Grigio aus dem sonnigen Friaul. Un bel Pinot Grigio dal soleggiato Friuli.			
Sauv. Blanc - Finca La Collina (ES)	1dl	8.50	55.-
Ein exzellenter Weisswein aus der Region Rueda. Mit einer hellen, gelben Farbe und dichtem Körper. Un eccellente Sauvignon Blanc della regione Rueda. Attraverso la sua finezza, un colorito giallo chiaro ed un corpo denso.			

ROTWEIN OFFEN

vino rosso al bicchiere

Hauswein Monastrell - 3015 (ES)	1dl	7.-	46.-
Ein Monastrel aus Jumilla. Unkompliziert und kräftig im Geschmack, passt gut auch am Mittag. Semplice e leggero al gusto, un Monastrel di Jumilla			
Shiraz - Bosco del Merlo (IT)	1dl	7.5	49.-
Dieser Shiraz verleiht dem Tag etwas Dolce Vita. Er ist pfeffrig, erinnert an Waldbeeren und schimmert granatrot. Lo Shiraz ci porta ogni giorno un po' di dolce vita. Il sapore pepato ricorda frutti di bosco e luccica di rosso melograno.			
Pinot Noir - Bündner Herrschaft (CH)	1dl	8.5	55.-
Ein klassischer Pinot Noir, der nach frischen Erdbeeren, Himbeeren und violetten Veilchen duftet. Un classico Pinot Nero che profuma di fragole fresche, lamponi e viole.			

FLASCHENWEINE

vini in bottiglia

WEISSWEIN

vino bianco

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.

Il famoso vino bianco del Ticino. Inconfondibile, con la sue note di vaniglia, sandalo, noce moscata e un soffio di cannella. Chi non ha fretta e lo lascia respirare, vive un nuovo gusto di pere essicate, gelsomino e magnolia.

ROTWEIN

vino rosso

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.

Questo grande Merlot viene dal Ticino. Ti canta una canzone nel suo modo elegante e sorprendente e incanta la tua serata.

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.

Dal Burgenland austriaco di Hannes Reeh. Il vino è resistente alle intemperie, rosso-viola, ricorda aromi di vaniglia e ciliegia selvatica.

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.

Quando due o più cose buone si uniscono, nasce qualcosa di ancora migliore. È ciò che Hannes Reeh chiama Cuvée. Un vino di alta classe, assolutamente da provare.

Vineargenti Rosso Riserva (IT)	7.5 dl	68.-
<p>Hier kommen kraftvolle Merlot- und Refosco-Trauben zusammen. Eine purpurrote Rarität, umhüllt mit dem Geschmack von schwarzer Johannisbeere und Lavendel.</p> <p>Un incontro di vigorosi Merlot, Bordeaux e Refoco. Questa rarità purpurea avvolge con un gusto di ribes nero e lavanda.</p>		
Capotondo (IT)	7.5 dl	54.-
<p>Unser Chianti Classico mit 88% Sangiovese erinnert an Ferien in der Toscana. Frisch, laut; erfüllt das Leben.</p> <p>Il nostro Chianti classico con 88% di Sangiovese, ricorda le vacanze in Toscana. Fresco, clamoroso e pieno di vita.</p>		
Cipriana (IT)	7.5 dl	58.-
<p>Aus der Toscana, Bolgheri zeigt sich der Cabernet Sauvignon/Merlot/Syrah von seiner besten Seite. Viel Trinkfreude & Sonnenschein zu jeder Speise.</p> <p>Il Cabernet Sauvignon/Merlot/Syrah della Toscana Bolgheri mostra il suo lato migliore. Tanto piacere di bere e sole in ogni piatto.</p>		
Romeo (IT)	7.5 dl	78.-
<p>Der Barbera/Nebbiolo aus dem Piemonte ist der Romeo der jede Julia glücklich macht. Geschmacklich eine Bombe.</p> <p>Il Barbera/Nebbiolo piemontese è il Romeo che rende felice ogni Giulietta. Una bomba di gusto.</p>		
Collazzi (IT)	7.5 dl	84.-
<p>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.</p> <p>50 % Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, 20% Merlot, 5% Petit Verdot. Il Collazzi dal colore rosso scuro seduce con un favoloso profumo. Al palato ricorda frutti di bosco, cioccolata fondente e balsamico.</p>		
Ripasso Superiore (IT)	7.5 dl	58.-
<p>Dieser rubinrote Ripasso der Casa Lupo ist die perfekte Kombination von Kraft und Eleganz. Passt ideal zu Fleischgerichten.</p> <p>Questo Ripasso, Casa Lupo, rosso rubino è il connubio perfetto tra potenza ed eleganza. Si sposa perfettamente con la carne.</p>		

3015 (ES)	7.5 dl	46.-
<p>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.</p> <p>Il vino biologico di Jumilia con il massaggio "Prenditi cura dei nostri rimedi" mostra l'anno 3015 come potrebbe essere. Questo Monastrell è ribelle, potente e grato.</p>		
Arroyo Crianza (ES)	7.5 dl	48.-
<p>Der mehrmals ausgezeichnete Wein aus Ribera del Duero ist unschlagbar, kraftvoll und einzigartig.</p> <p>Il pluripremiato vino da Ribera del Duero è invincibile, vigoroso ed unico.</p>		
Arroyo Gran Reserva (ES)	7.5 dl	69.-
<p>Bo's Cos Weinempfehlung für einen Spitzenrotwein! 36 Monate in französischer Eiche, 30 Monate in der Flasche gereift. Er verführt mit einer tief dunkelroten Farbe und lässt Beeren auf der Zunge tanzen.</p> <p>Proprio il gusto di Bo's Co - Il nostro rosso migliore! Maturato 36 mesi in rovere francese, 30 mesi in bottiglia. Seduce con un profondo rosso scuro ed invita le bacche a danzare sulla lingua.</p>		

KLEINE GESCHICHTEN

piccole storie

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!

Abbiamo inaugurato Bo's Co nel dicembre 2019. Come il nome rivela, sia la cucina che la decorazione del nostro locale si ispirano alla natura. Natura per noi significa terra natia e non è, dunque, un caso che numerose gioie abbiamo trovato al Bo's Co una nuova casa - ognuna di loro ha una storia particolare.

Il raggiante Ficus Benjamina è stato per cinque anni la residenza di Rodriguez, il nostro camaleonte velato. Le piante sulla terrazza hanno fatto una strada più breve, un tempo ornavano il vecchio Posthotel a Pontresina.

All'inizio dei suoi studi nel lontano 1946, mio nonno ricevette la macchina da scrivere che ora riposa orgogliosa qui al Bo's Co. La tenda di velluto rosso che avvolge i segreti della cucina, ha vissuto i tempi leggendari del club Misani a Celerina. Lavori di restauro della nostra casa a Champfèr hanno portato alla luce numerosi quotidiani degli anni '60, che per tutto questo tempo hanno riempito gli spazi sotto il pavimento.

Torniamo al presente: ci rallegriamo che anche voi abbiate trovato la strada verso il nostro Bo's Co. Un caloroso benvenuto!

Restaurant Bo's Co

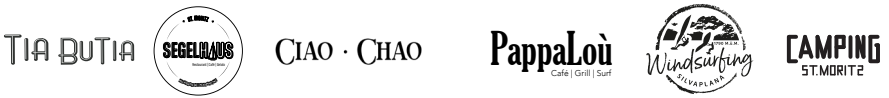
Via Maistra 80 · 7505 Celerina

+ 41 81 832 31 39

restaurant@bos-co.ch



Betriebe der Muvimaint Familie



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.

Tutti i prezzi sono in CHF, 8.1% IVA inclusa. | Acquistiamo esclusivamente carne svizzera, pesce dall' Atlantico (certificato MSC). | Restiamo volentieri a disposizione per informazioni su allergeni.

