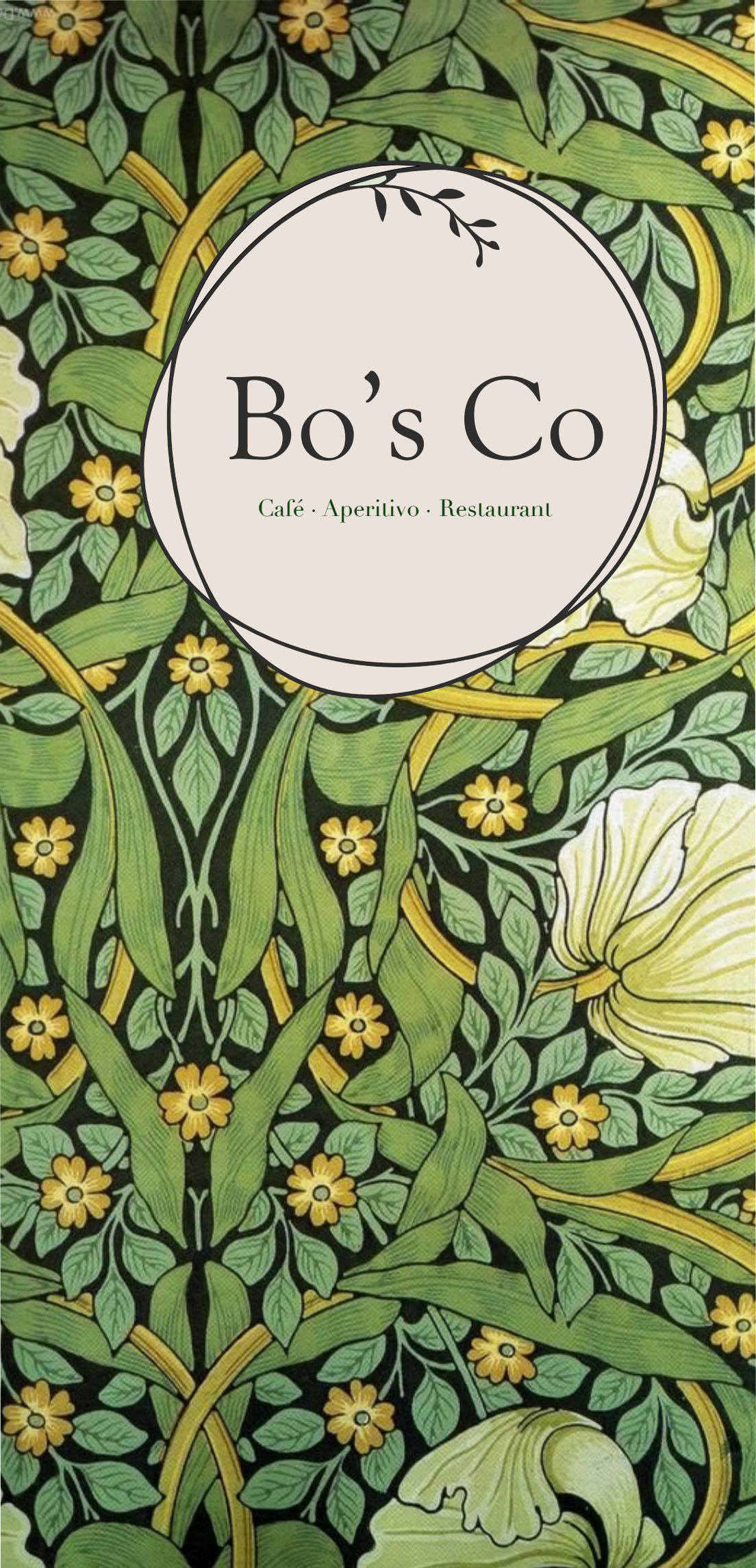




Bo's Co

Café · Aperitivo · 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, Poschiavo oder
vom Comer See. 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.

Everything possible is homemade, using
local products whenever available – mostly
from our

gardens in Silvaplana, Champfèr, Poschiavo
or Lake Como. We spend a lot of time in the
forest

searching for wild regional specialties such
as teas, herbs, berries, and salads..

MENU DESCRIPTIONS



Insider tip



vegetarian



vegan



lactosefree



glutenfree



spicy

* Optionen verfügbar

FRÜHSTÜCK

breakfast

until 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

Marroni Pancakes ★

15.–

Pancakes mit Marroni Püree, Meringues, Schlagrahm, Sauerkirsche

Pancakes with chestnut purée, meringues, whipped cream, sour cherry



Hot Berry Pancakes

15.–

Pancakes mit warmem Blaubeer-Kompott, Ahornsirup, gerösteten Mandeln, Früchte

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



Bacon N' Eggs

17.–

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

(Glutenfreies Brot auf Wunsch)

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



Salmon Toast

16.–

Sauerteig-Brot mit Avocado, Rauchlachs, Pink Pickled Onions, Sprossen

(Glutenfreies Brot auf Wunsch)

Two poached eggs on fluffy brioche with cottage cheese, avocado, smoked salmon, fresh spinach & pink hollandaise sauce



Purple Power Bowl

15.–

Kokos-Joghurt, Heidelbeer Kompott, Granola, geröstete Mandelsplitter, Datteln, Früchte, Kokosflocken

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



VORSPEISEN

starters

Gerstensuppe Gran Alpin 13.- / 17.-

Klassische Gerstensuppe mit Bio Gersten aus Graubünden (Gran Alpin), Trockenfleisch, Gemüse und einem Schuss Rahm

Classic barley soup with organic barley from Graubünden (Gran Alpin), dried meat, vegetables and a splash of cream.



Kleiner Grüner 9.-

Grüner Salat, Hausdressing, Sonnenblumenkerne

With house dressing and sunflower seeds



Levantischer Blumenkohl 17.-

Mediterran mariniert Blumenkohl, Limetten-Hummus, schwarzer Sesam, Granatapfel, Pistazien, Petersilie, dazu Feldsalat, Gurke, Limette und Focaccia

Mediterranean marinated cauliflower with lime hummus, black sesame, pomegranate, pistachios, parsley, salad, cucumber, focaccia



Spicy Rindstatar Poké ★ 26.-

120 g Tatar frisch vom Hausmetzger, mariniert mit Chili, Soja Sauce und Sesamöl, mit Gurke, frischem Spinat, Bio Ei im Täschli, eingelegtem Ingwer, Sesam, Frühlingszwiebeln, dazu Miso-Mayo und Focaccia

120g of fresh steak tartare from the local butcher, marinated with chili, soy sauce and sesame oil, with cucumber, fresh spinach, organic egg in a pouch, pickled ginger, sesame seeds, spring onions, served with miso mayo and focaccia



Rinds Tatar 26.-

120 g Tatar frisch vom Hausmetzger, klassisch mit Kapern, Cornichons, Zwiebeln, Chili, Eigelb, dazu Toast und Butter

120g of steak tartare fresh from the local butcher, classically prepared with capers, gherkins, onions, chili, egg yolk, served with toast and butter



BOWLAS

Bowla Caesar Avocado

25.–

Knackiger Lattich, Tomaten, Avocado, Grana Padano, Wildkräuter-Croûtons und hausgemachtes Poulet-Tempura, Teriyaki Sauce 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 ★

27.–

Lauwarmes, geröstetes Gemüse, knackiges Salatbouquet, karamellierte Pekannüsse, Avocado, Hummus, Mango-Chutney und Süsskartoffelchips, dazu Blumenkohl Tempura, Crispy Tofu, Sprossen

Warm, roasted vegetables, a crisp salad bouquet, caramelized pecans, avocado, hummus, mango chutney and sweet potato chips, accompanied by cauliflower tempura, crispy tofu, and sprouts



Bowla Celerina

28.–

Udon Nudeln, Champignons, Auberginen, Spinat, Sesam, Frühlingszwiebeln und Tahini, dazu sautierte Rindfleisch-Streifen oder Crispy Tofu

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



Bo's Co's Ramen

24.–

Scharfe Tantanmen mit original Ramen Nudeln, Frühlingszwiebeln, eingelegter pinker Ingwer, Erbsen, Wakame-Algen, Sesam, dazu Hackfleisch oder Auberginen + mit Ei 4.-

Spicy Tantanmen with original ramen noodles, spring onions, pickled pink ginger, peas, wakame seaweed, sesame seeds, and minced meat or eggplant + with egg 4.-



CLASSICS

Mr. Mafaldi 24.–

Pasta Mafaldine, mit Wildschwein-Ragout, Parmesan und Petersilie



Mafaldine pasta with wild boar ragout, parmesan, parsley

Miss Mafaldine 22.–

Pasta Mafaldine mit Burrata Creme, confierten Tomaten, frischem Chili und Rucola



Mafaldine with burrata cream, confit tomatoes, fresh chili, arugula



Roasted Roots 25.–

Knackiges geröstetes Wurzelgemüse aus dem Ofen, Kartoffeln, confierte Tomaten mit einem Sauerrahm-Quark Dip, Kornblumen, Thymian, dazu Focaccia



Oven-roasted root vegetables, potatoes, confit tomatoes, served with a sour cream dip, thyme, cornflowers, with focaccia



Crispy Cordon Bleu 33.–

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

Mit Süsskartoffel Fries anstatt Pommes Frites + 4.-

Pork Cordon Bleu with raclette cheese and farmer's ham, served with fries

+4.– for sweet potato fries

Tavolata vom Hausmetzger ★ 43.–

Rinds-Spiess, Luganighetta, Poulet Drum Stick, dazu buntes geröstetes Wurzelgemüse, Ofenkartoffeln, Mango Chutney, Sour Cream Dip



Beef skewer, Luganighetta, chicken drumstick, with colorful roasted root vegetables, baked potatoes, mango chutney, sour cream dip

DESSERT, KUCHEN & GEBÄCK

sweets, cakes & baked goods

Mango Cheesecake 13.-

Kokos-Crème-Cheesecake auf Karamell-Cookie-Streusel
mit Mango Topping und Kokoschips

Vegan cream cheesecake on chocolate crumble and
mango topping



Tiramisù 13.-

Klassisches Tiramisù mit Bisquit, Espresso,
Mascarponecreme, Kakao

Classic tiramisù with bisquit, espresso, mascarpone cream,
cocoa



Vermicelles im Glas 12.-

Klassisches Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm

Classic vermicelles with meringue and whipped cream



Marroni Kùchlein ★ 8.5

mit Meringue und Schlagrahm

Chestnut cake with meringues and cream



Affogato Gasparini 9.-

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

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



Espresso Tricolore Espresso, eggnog, whipped cream 7.-

Espresso Corretto Espresso, Grappa 8.-

Gelati Gasparini ab 4.5

Stängeli, Cornet, Töpfl

Süßes Gebäck

Amaretti, Chocolate Chip Cookie, Mandelbrezel, Nusstorte,
Nuss und Mandelgipfelis, Kuchen aus der Vitrine

Amaretti, chocolate chip cookies, almond pretzels, nut
cake, nut and almond croissants, cakes from the display
case

HEISSE KUNST IM GLAS

hot art inside the glas

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.-)

Piz Pistacchio 3 dl 9.5

Latte Macchiato, Eierlikör, Rahm und Pistazien

Latte macchiato with eggnog, cream and pistachios

Chai Latte 3 dl 7.-

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

Black tea with fresh ginger, homemade chai syrup, milk, cardamom, cinnamon and honey

Apfel-Ingwer Punsch 5.5

Heisser Puschlaver Bio Apfelmmost, Ingwer Sirup + Rum 2cl 4.-

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

Heisse Schokolade 5.5

Hot chocolate with marshmallow

Ovomaltine 5.5

Ovaltine with marshmallow

Glühwein (Herbst/Winter) 2dl 8.-

Mulled wine (autumn/winter)

KAFFEE UND FRISCHER SAFT

Coffee and fresh juice

Frisch gepresster Orangensaft	2 dl	5.8
freshly squeezed orange juice		

Apfel-Ingwer Shot / Ingwer-Berry Shot	1 dl	5.5
Apple-ginger shot / Ginger-berry shot		

Espresso		4.5
----------	--	-----

Kaffee Americano		5.-
------------------	--	-----

Cappuccino		5.5
------------	--	-----

Babychino		1.5
-----------	--	-----

Flat White		7.-
------------	--	-----

Latte Macchiato	3 dl	6.-
-----------------	------	-----

Kaffee Mélange		6.5
Kaffee mit Schlagrahm und gerösteten Mandeln		
Coffee with whipped cream and roasted almonds		

Grappa barrique	2 cl	6.5
-----------------	------	-----

Eierlikör/Baileys	4 cl	8.-
-------------------	------	-----

Tee · Té & Tisane	3 dl	5.9
-------------------	------	-----

Frischer Ingwer · fresh ginger

Pfefferminze · peppermint (GR)

Lindenblüten · linden flowers (GR)

Salbei · sage (GR)

Lavendelblüten · lavender flowers (GR)

Fenchel · fennel seeds (CH)

Kamillenblüten · chamomile (CH)

Hagebutte (CH) & Hibiskusblüten· (EU)

rose hip and hibiscus

Schwarztee · black tea (IND)

Grüntee · green tea (CHN)

KRÄUTERTEES VON HIER OBEN

Herbal teas from up here

3 dl 6.8

100% Heimat hat alles, was man hier oben braucht

Bergminze, Birkenblätter, Himbeerblätter, Frauenmantel,
Schafgarbe, Melisse, Kornblume

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 wärmt dein Herz

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

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

Heidi gibt dir Ruhe und Wohlbefinden

Fenchel, Kamillenblüten, Kurkuma, Ringelblume, dazu
Engadiner Honig

Turmeric, chamomile blossoms, dandelion, calendula,
fennel, edelweiss, fresh ginger and honey

Verben kleiner Seelenflüsterer

Verbentee, Engadiner Ringelblume, frische Zitrone

Verbena tea, Engadine 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 blend our teas ourselves, fresh from the garden, our
forests, or meadows. No colorings 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		5.5/7.5
Selbstgemachter Blumensirup, Passugger 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 Steinbock	3 dl	5.5
Heidelbeere/Zitrone		
Blueberry/Lemon		
Rivella rot · red	3 dl	5.-
Coca Cola / Zero	3.3 dl	5.-
Tonic Water / Ginger Beer Swiss Mountain	2 dl	5.-
Sanbittèr	1 dl	4.5
Engadiner-Wasser Servicepauschale	3dl	2.-

WILDE APEROS & SIGNATURES

wild aperitifs & signatures

Prosecco	1 dl	9.-
Spritz	2 dl	12.5
Homemade nach Saison z.B. Ingwer, Lavendel, Holunder oder klassisch Aperol Homemade according to the season e.g. ginger, chai, lavender, herbs or classic aperol / sanbitter 0.0%		
Spritz 0.0% mit Sanbittér und Tonic	2dl	9.-
oder homemade mit Lavendel, Ingwer oder Holunder or homemade with lavender, ginger or elderberry		
dIVA - eine echte Engadinerin		14.-
Ivalikör, Prosecco, Holundersirup Ivalikör, Prosecco, elderberry syrup		
Bo's Co Mule 		15.-
Wodka, Blaubeeren, Minze, Limette, Swiss Mountain Ginger Beer Vodka, blueberries, mint, lime, Swiss Mountain Ginger Beer		
Negroni Classico / Negroni Engiadina		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		
Mojito classic		16.-
Havana Club 3Y, Limette, Minze Havana Club 3Y, lime, mint		

ALCOHOLFREE

VirGin Blueberry Mojito		13.-
Alkoholfreier Gin, Blaubeeren, Limette, Minze Analcoholic gin, blueberries, lime, mint		

SPIRITS OF SWITZERLAND

Obstbrände 2 cl 6.-
Kirsch, Pflümli, je nach Sortiment

Iva 4 cl 9.-
Serviert mit Eis und Zitrone. 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 mit Eis und Zitrone trinken

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

Whisky 4 cl 16.-
nach Sortiment

BIER

beer

Stange Moretti vom Fass
oder Panaché

3 dl/5 dl

5/7.5

lager beer

Saisonbier

ab

6.-

je nach Saison

Seasonal Beer

Bernina oder Palü-Amber

3.2dl

6.5

Brauerei Engadiner Bier

Blond Bernina beer, 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%

3.3dl

5.5

Alkoholfreies Kellerbier, Brauerei Locher

Non-alcoholic cellar beer, Locher Brewery

PROSECCO & FRANCIACORTA

Prosecco (IT) 1 dl 9.- 52.-
D.O.C. Casa Paladin

Rosé Prosecco (IT) 52.-

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

This Friulian wine from Bosco del Merlo is lively 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:
Elegant, cheeky and refreshingly sparkling.

ROSÉ & ORANGE WEIN

Pinot Grigio Rosé (IT) 48.-

Dieser elegante Rosé von Bosco del Merlo kann sich sehen lassen. Eine unkomplizierte Schönheit, die viel Trinkfreude mitbringt.

This elegant rosé from Bosco del Merlo is a sight to behold.
An uncomplicated beauty that brings great drinking pleasure.

Orange Anfora (IT) ★ 78.-

Dieser wohl beste Orange Wein ist ein "must try". Unser Geheimtipp, super regional aus unserer Alpi Retichi Region, mit einer Farbe wie Kupfer, die überwältigt.

This is arguably the best orange wine and a "must-try". Our insider tip, a superb regional wine from our Alpi Retichi region, with a stunning copper color.

WEISSWEIN

white wine

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

Lugana (IT) 55.–

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

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

Sauv. Blanc - Finca La Collina (ES) 1 dl 8.5 56.–

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.

Bianco di Tambo (CH) 1 dl 9.- 59.–

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

This wonderful Merlot comes from Ticino. It sings a song of elegant and distinctive character and enchants the evening.

"Les As" (FR) 1 dl 9.5 62.–

Dieser vollmundige, strohgelbe Wein aus dem Burgund bringt Fülle ins Glas und verbindet die charakteristische Spannung des Terroirs Mâconnais.

This full-bodied, straw-yellow wine from Burgundy brings richness to the glass and combines the characteristic tension of the Mâconnais terroir.

Château de Vufflens (Grand Cru - CH) 48.–

Ein klassischer Chasselas so wie er sein muss. Passt super zum Fondue auf unserer Terrasse.

A classic Chasselas, just as it should be. It goes perfectly with fondue on our terrace.

ROTWEIN

red wine

Monatswein - rot

1 dl ab 8

Spitzenweine von unseren lokalen Weinhändler. Immer anders, immer neu im Angebot

Top wines from our local wine merchants. Always different, always new selection.

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 9.-

59.–

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 (7.5 dl)

wine in bottles

Alpi Retiche (IT)

84.–

Ein Nebbiolo, der an den steilen Berghängen des Veltlins entsteht. So regional, dass er schon fast ein Local ist.

A Nebbiolo that originates on the steep mountain slopes of Valtellina. So regional that it's almost a local wine.

Vineargenti Rosso Riserva (IT)

7.5 dl

68.–

1.5 l

128.–

9 l

695.–

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.

Sepp Nicolussi Leck (IT) 56.–

Diese fast ausgestorbene, elegante Lagrein-Traube erobert unsere Herzen und entfaltet mit vollmundigem Korpus unsere Seele.

This almost extinct, elegant Lagrein grape conquers our hearts and unfolds its full-bodied character, touching our souls.

Bricco dell' Uccellone (IT) 98.–

Der Barbera aus dem Piemont hat ein einzigartiges, nobles Geschmacksbouquet, mit dichtem Körper. Ein Favorit unter den Weinkenner.

Barbera from Piedmont has a unique, elegant bouquet of flavors and a full body. A favorite among wine connoisseurs.

Valpolicella Superiore (IT) 58.–

Dieser rubinrote Wein von der Casa Lupo 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.

Mediterra (IT) 62.–

Dieser Wein aus der Toskana mit Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah verführt Herz und Gaumen. Viel Trinkfreude & Sonnenschein zu jeder Speise.

This Tuscan wine, a blend of Cabernet Sauvignon, Merlot, and Syrah, delights both heart and palate. Pure drinking pleasure and sunshine to accompany any meal.

Unplugged Zweigelt (AT) 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) 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.

Arroyo Crianza (ES)

48.–

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

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

Benmarco (ARG)

68.–

Dieser Malbec ist ein Charmeur, der Fülle mitbringt und dich verführt. Satte Cassis, Kirsch und Brombeerfrucht.

This Malbec is a charmer, full-bodied and seductive. Rich cassis, cherry, and blackberry fruit.

KLEINE GESCHICHTEN

small stories

Das Bo's Co wurde im Dezember 2019 eröffnet und verdankt seinen Namen dem italienischen Begriff für Wald. Es ist ein Ort voller kleiner Geschichten und einzigartiger Schmuckstücke voller Zeitgeist.

Viele unserer Pflanzen haben hier ein zweites Zuhause gefunden. Ein grosses Dankeschön geht an die Blumengalerie in St. Moritz.

Ein besonderer Bewohner des Benjamin Baums war einst unser Jemen-Chamäleon Mr. Rodriguez.

Für unsere kleinen Gäste: Er und seine Insektenfreunde versteckten sich in unseren Pflanzen – findest du sie alle?

Auch einige unserer Dekostücke erzählen Geschichten: 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 Kult-Club Misani.

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

Bo's Co opened in December 2019 and owes its name to the Italian word for forest. It's a place full of little stories and unique, contemporary treasures.

Many of our plants have found a second home here. A big thank you to the flower gallery in St. Moritz.

A special resident of the Benjamin fig tree was once our Yemen chameleon, Mr. Rodriguez.

For our little guests: He and his insect friends used to hide in our plants – can you find them all?

Some of our decorative pieces also tell stories: The typewriter once belonged to my grandfather, a gift he received when he started university. The red velvet curtain in front of the kitchen used to hang in Celerina's legendary Misani club.

Back to the here and now: We're so glad 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
Café | Grill | Surf



CAMPING
ST. MORITZ



Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1% MwSt. | Wir kaufen ausschliesslich Schweizer Fleischerzeugnisse, Fisch aus der Schweiz oder dem Atlantik (MSC zertifiziert). Lachs Bio (Schottland) | Brot- und Backwaren sofern nicht selbstgebacken: Engadiner Backstube, Bäckerei Bad | Über Unverträglichkeiten oder Allergene geben wir gerne Auskunft.

Trinkgeld geht zu 100% an das ganze Team.

All prices are in CHF including 8.1% VAT. | We exclusively purchase Swiss meat products and fish from Switzerland or the Atlantic (MSC certified). Organic salmon (Scotland). | Bread and baked goods, unless homemade: Engadiner Backstube, Bäckerei Bad | We are happy to provide information about

