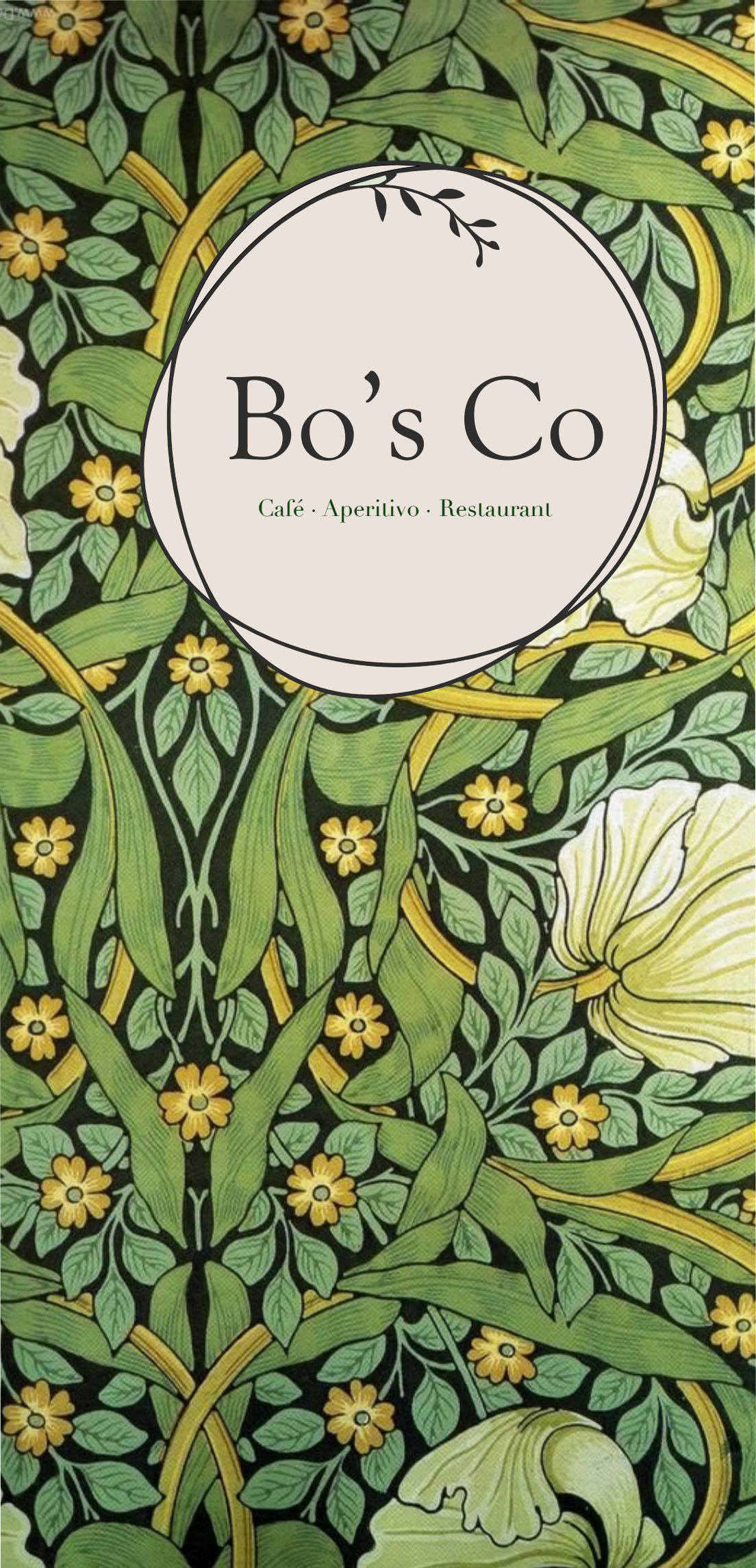




Bo's Co

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.

Da noi è tutto fatto in casa, se disponibile
sempre con prodotti di provenienza locale
– principalmente dai nostri orti di Silvaplana,
Champfèr, Poschiavo o dal Lago di Como.

Trascurriamo 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



Geheimtip



vegetarisch



vegan



laktosefrei



glutenfrei



scharf

* Optionen verfügbar

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

Marroni Pancakes ★

15.–

Pancakes mit Marroni Püree, Meringues, Schlagrahm,
Sauerkirsche

Pancakes con purea di castagne, meringhe, panna montata,
amarena



Hot Berry Pancakes

15.–

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

Pancakes con mirtilli, sciroppo d'acero, mandorle tostate,
frutta



Bacon N' Eggs

17.–

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

(Glutenfreies Brot auf Wunsch)

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



Salmon Toast

16.–

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

(Glutenfreies Brot auf Wunsch)

Pane a lievitazione naturale con avocado, salmone
affumicato, cipolle rosa sottaceto, germogli



Purple Power Bowl

15.–

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

Yogurt al cocco, composta di mirtilli, granola, scaglie di
mandorle tostate, datteri, frutta, scaglie di cocco



VORSPEISEN

antipasti

Gerstensuppe Gran Alpin

13.- / 17.-

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

Classica zuppa d'orzo con orzo biologico dei Grigioni (Gran Alpin), carne secca, verdure e un goccio di panna



Kleiner Grüner

9.-

Grüner Salat, Hausdressing, Sonnenblumenkerne

Insalata verde, condimento della casa, semi di girasole



Levantischer Blumenkohl

17.-

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

Cavolfiore marinato alla mediterranea, lime hummus, sesamo nero, melograno, pistacchi, prezzemolo, accompagnato da valeriana, cetriolo, lime e 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

120 g di tartare di manzo fresco del macellaio locale, marinato con peperoncino, salsa di soia e olio di sesamo, con cetriolo, spinaci freschi, uovo biologico in busta, zenzero sottaceto, semi di sesamo, cipollotti, servito con maionese al miso e focaccia



Rinds Tatar

26.-

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

120 g di tartare di manzo fresca dal macellaio locale, preparata in modo classico con capperi, cetriolini, cipolle, peperoncino e tuorlo d'uovo, con pane tostato e burro



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

Lattuga croccante, pomodori, avocado, grana padano, crostini alle erbe selvatiche e tempura di pollo fatto in casa.
Vegetariano: con uovo bio



Vegan Vegan ★

27.-

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

Verdure tiepide arrostate, un bouquet di insalata croccante, noci pecan caramellate, avocado, hummus, chutney di mango e chips di patate dolci, serviti con tempura di cavolfiore, crispy tofu, germogli.



Bowla Celerina

28.-

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

Pasta Udon, funghi, 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, eingelegter pinker Ingwer, Erbsen, Wakame-Algen, Sesam, dazu Hackfleisch oder Auberginen
+ mit Ei 4.-

Tantanmen piccanti con pasta ramen originale, cipollotti, zenzero rosa, piselli, alghe wakame, germogli, sesamo, con carne macinata o melanzane
+ con uovo 4.-



CLASSICS

Mr. Mafaldi 24.-

Pasta Mafaldine, mit Wildschwein-Ragout, Parmesan und Petersilie



Pasta Mafaldine, con ragù di cinghiale, parmigiano e prezzemolo

Miss Mafaldine 22.-

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



Pasta Mafaldine con crema di burrata, pomodorini confit, peperoncino fresco e rucola

Roasted Roots 25.-

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



Verdure a radice croccanti arrostate al forno, patate, pomodori confit con salsa di panna acida e quark, fiordalisi, timo e 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.-

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

Tavolata vom Hausmetzger ★ 43.-

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



Spiedini di manzo, Luganighetta, cosce di pollo, verdura a radice arrostate, patate al forno, chutney di mango e salsa di panna acida

DESSERT, KUCHEN & GEBÄCK

dolci, torte & biscotti

Mango Cheesecake 13.-

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

Cheesecake alla crema di cocco su crumble di biscotti al caramello, con copertura di mango e gocce di cocco



Tiramisù 13.-

Klassisches Tiramisù mit Bisquit, Espresso, Mascarponecreme, Kakao

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



Vermicelles im Glas 12.-

Klassisches Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm

Vermicelles classici con meringa e panna montata



Marroni Küchlein ★ 8.5

mit Meringue und Schlagrahm

Torta di castagne con meringa e panna montata



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



Espresso Tricolore Espresso, Eierlikör, Rahm 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, biscotti con gocce di cioccolato, pretzel alle mandorle, torta di noci, Cornetti alle noci e mandorle, torte dalla vetrina

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.-)		
Piz Pistacchio	3 dl	9.5
Latte Macchiato, Eierlikör, Rahm und Pistazien		
Latte macchiato con liquore all'uovo, panna e pistacchi		
Chai Latte	3 dl	7.-
Schwarztee mit frischem Ingwer, Milch, Kardamom, Zimt und Honig		
Té nero con zenzero fresco, latte, cardamomo, cannella e miele		
Apfel-Ingwer Punsch		5.5
Heisser Puschlaver Bio Apfelmost, Ingwer Sirup + Rum 2cl 4.-		
Punch fatto in casa - bio mosto di mela poschiavino, + rum 2cl 4.-		
Heisse Schokolade		5.5
Cioccolata calda con marshmallow		
Ovomaltine		5.5
Ovomaltina con marshmallow		
Glühwein (Herbst/Winter)	2dl	8.-
Vin brule (autunno/inverno)		

KAFFEE UND FRISCHER SAFT

arte del caffè & spremuta fresca

Frisch gepresster Orangensaft	2 dl	5.8
Spremuta d'arancia fresca		

Apfel-Ingwer Shot / Ingwer-Berry Shot	1 dl	5.5
Shot di mela e zenzero / Shot di zenzero e frutti di bosco		

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		
Caffè con panna montata e mandorle arrostate		

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

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

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

Frischer Ingwer · Zenzero fresco

Pfefferminze · Menta (GR)

Lindenblüten · Fiori di tiglio (GR)

Salbei · Salvia (GR)

Lavendelblüten · Fiori di lavanda (GR)

Fenchel · Finocchio (CH)

Kamillenblüten · Fiori di camomilla (CH)

Hagebutte (CH) & Hibiskusblüten· (EU)

Rosa canina & Fiori d'ibisco

Schwarztee · Tè nero (IND)

Grüntee · Tè verde (CHN)

KRÄUTERTEES VON HIER OBEN

tisane d'erbe delle nostre alture

3 dl 6.8

100% Heimat hat alles, was man hier oben braucht

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

Menta di montagna, foglie di betulla, Foglie di lampone,
alchimilla, millefoglie, melisssa

Alpenrausch belebt und gibt Kraft für Neues

Assam, Zitronenverbena, Malve, Rose, Weidenröschen, 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, Ringelblume, dazu
Engadiner Honig

Finocchio, fiori di camomilla, curcuma, tarassaco, e miele
dell' Engadina

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		
Gartenschorle 3 dl/5dl		5.5/7.5
Selbstgemachter Blumensirup, Passugger 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/Zitrone		
Mirtillo/Limone		
Rivella rot · rossa	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

aperitivi selvaggi

Prosecco	1 dl	9.-
Spritz	2 dl	12.5
Homemade nach Saison z.B. Ingwer, Lavendel, Holunder oder klassisch Aperol Fatto in casa, stagionale p.e. zenzero, lavanda, Sciroppo di sambuco, Aperol classico		
Spritz 0.0% mit Sanbittér und Tonic	2dl	9.-
oder homemade mit Lavendel, Ingwer oder Holunder o fatto in casa con lavanda, zenzero o sambuco		
dIVA - eine echte Engadinerin		14.-
Ivalikör, Prosecco, Holundersirup Liquore Iva, Prosecco, sciroppo di sambuco		
Bo's Co Mule 		15.-
Wodka, Blaubeeren, Minze, Limette, Swiss Mountain Ginger Beer Vodka, mirtilli, menta, lime, birra zenzero		
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, lavanda, Swiss Mountain Tonic, ginepro, limone		
Mojito classic		16.-
Havana Club 3Y, Limette, Minze Havana Club 3Y, lime, menta		

ALKOHOLFREI

VirGin Blueberry Mojito		13.-
Alkoholfreier Gin, Blaubeeren, Limette, Minze Gin analcolico, mirtilli, menta da giardino		

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).
Servito con ghiaccio e limone. Il liquore Mia Iva è un prodotto genuino dei Grigioni, proveniente dalla distilleria di Tschlin (Engadina).

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

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.-
nach Sortiment

BIER

birra

Stange Moretti vom Fass
oder Panaché

3 dl/5 dl

5/7.5

Birra Moretti alla spina

Saisonbier

ab

6.-

je nach Saison

Birra stagionale

Bernina oder Palü-Amber

3.2 dl 6.5

Brauerei Engadiner Bier

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

Misty Cave 0.0%

3.3 dl 5.5

Alkoholfreies Kellerbier, Brauerei Locher

Birra analcolica da cantina, birrificio Locher

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.
Questo vino friulano di Bosco del Merlo è sapido e selvaggio al palato.

Ca' del Bosco Cuvée Prestige (IT) 84.-
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.

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.
Questo elegante rosé di Bosco del Merlo è uno spettacolo per gli occhi. Una bellezza semplice che regala un piacere di beva eccezionale.

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.
Questo è probabilmente il miglior vino arancione e un "must try". Il nostro consiglio: un superbo vino regionale della nostra regione Alpi Retiche, con uno splendido colore ramato..

WEISSWEIN

vino bianco

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

Ein schöner Pinot Grigio aus dem sonnigen Friaul.

Un bel Pinot Grigio dal soleggiato Friuli.

Lugana (IT) 55.-

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

In questo Lugana di Casa Lupo si possono assaporare la succosità e la fruttuosità della Lombardia. Ottenuto 91 punti.

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.

Un eccellente Sauvignon Blanc della regione Rueda.

Attraverso la sua finezza, un colorito giallo chiaro ed un corpo denso.

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.

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

"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.

Questo vino corposo, di colore giallo paglierino, della Borgogna conferisce ricchezza al bicchiere e coniuga la tensione caratteristica del terroir del Mâconnais.

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

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

Un chasselas classico, proprio come dovrebbe essere. Si sposa perfettamente con la fonduta sulla nostra terrazza.

ROTWEIN

vino rosso

Monatswein - rot

1 dl ab 8

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

I migliori vini delle nostre enoteche locali. Una selezione sempre diversa e nuova.

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.

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) 1 dl 9.-

59.-

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 (7.5 dl)

vini in bottiglia

Alpi Retiche (IT)

84.-

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

Un Nebbiolo che nasce sui ripidi pendii montuosi della Valtellina. Un vino così tipico del territorio che è quasi un vino autoctono.

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.

Un incontro di vigorosi Merlot e Refoco. Questa rarità purpurea avvolge con un gusto di ribes nero e lavanda.

Sepp Nicolussi Leck (IT) 56.–

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

Questo elegante vitigno Lagrein, ormai quasi estinto, conquista i nostri cuori e svela il suo carattere corposo, toccando le nostre anime.

Bricco dell' Uccellone (IT) 98.–

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

La Barbera piemontese ha un bouquet elegante e inconfondibile e un corpo pieno. È una delle preferite dagli intenditori di vino.

Valpolicella Superiore (IT) 58.–

Dieser rubinrote Wein von der Casa Lupo ist die perfekte Kombination von Kraft und Eleganz. Passt ideal zu Fleischgerichten.

Casa Lupo, rosso rubino è il connubio perfetto tra potenza ed eleganza. Si sposa perfettamente con la carne.

Mediterra (IT) 62.–

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

Questo vino toscano, un blend di Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, delizierà cuore e palato. Puro piacere di bere e sole per accompagnare ogni pasto.

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.

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

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.

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.

Arroyo Crianza (ES)

48.-

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

Il pluripremiato vino da Ribera del Duero è invincibile, vigoroso ed unico.

Benmarco (ARG)

68.-

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

Questo Malbec è un incanto, ricco e seducente. Profumi intensi di cassis, ciliegia e mora.

KLEINE GESCHICHTEN

piccole storie

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 Blumengallerie 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!

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 abbiano trovato al Bo's Co una nuova casa – ognuna di loro ha una storia particolare.

Il nostro camaleonte dello Yemen, il signor Rodriguez, ha vissuto per cinque anni nel fico Benjamin. Per i nostri ospiti più giovani: lui e i suoi amici insetti si nascondevano ovunque tra le nostre piante e nel ristorante. Riuscite a trovarli tutti?

La macchina da scrivere apparteneva a mio nonno, un regalo che ricevette quando iniziò l'università. La tenda di velluto rosso davanti alla cucina era appesa nel club di culto di Celerina, il Misani.

Torniamo al presente: siamo così felici che tu abbia trovato la strada per Bo's Co. Benvenuto!

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.

Tutti i prezzi sono in CHF, 8.1% IVA inclusa. | Acquistiamo esclusivamente carne svizzera, pesce Svizzero o dall' Atlantico (certificato MSC). | Pane e prodotti da forno (se non fatti in casa): Engadiner Backstube, Bäckerei Bad | Restiamo volentieri a disposizione per informazioni su allergeni.

