



Friends 'n' Berry  
coffee, food & drinks

# Speise- & Getrankkarte

## Vorspeisen

### Appetizers

<b>Gegrillte Gemusevorspeise</b> <sup>8,C,G</sup> Grilled vegetables appetizer	12,50€
<b>Rote Bete Carpaccio</b> <sup>2,A,G,H,K,M</sup> mit Burrata (Herkunft: Murge -Italien) und hausgemachtem veganen Dressing Beetroot Carpaccio with burrata (origin: Murge -Italy) and homemade vegan dressing	13,50€
<b>Caprese Türmchen</b> <sup>1,A,G,H</sup> Crostini, Büffelmozzarella und grüner Pesto Caprese turret Crostini, buffalo mozzarella and green pesto	10,50€
<b>Lachstartar</b> <sup>2,4,C,D,O</sup> mit Avocado, pikanten Guacamolepuree und Thymian-Olivenöl, hausgemacht Salmon tartare with avocado, spicy guacamole puree and thyme-olive oil, homemade	14,50€
<b>Gebratener Ziegenkäse</b> <sup>1,8,E,G,H</sup> auf Aprikosen Chutney, Feldsalat und Pinienkernen Fried goat cheese on apricot chutney, lamb's lettuce and pine nuts	13,50€
<b>Pulpo gegrillt</b> <sup>1,4,D,G</sup> auf violetten Kartoffelpüree und Zitros Grilled pulpo on purple mashed potatoes and citros	17,50€



*Täglich wechselnde Mittagsangebote und saisonale Gerichte*  
**Business Lunch**

*Daily changing lunch offers and seasonal dishes*  
**Business lunch**



Friends 'n' Berry  
coffee, food & drinks

## Suppen

### Soups

<b>Fischsuppe</b> <sup>1,3,A,D,L</sup> Joxepa-Art, stark gewürzt Fish soup Joxepa style, heavily seasoned	13,50€
<b>Ahorn-Topinambur-Kartoffel Suppe</b> <sup>1,A,O</sup> Maple-Jerusalem-artichoke-potato soup	7,50€
<b>Erbensuppe</b> <sup>2,8,G,I,O</sup> mit Minze und Creme Fraiche Flocken Pea soup with mint and creme fraiche flakes	7,50€
<b>Petersilienwurzelsuppe</b> <sup>1,2,B,D,N</sup> mit Flusskrebse Parsleyroot soup with crayfish	9,50€

## Salate

### Salads

<b>Caesar Salat</b> <sup>7,11,A,L</sup> gebratene Maishähnchenstücke mit Croutons, Kürbiskerne und veganen Dressing Caesar salad Corn-fried chicken pieces fried with croutons, Pumpkin seeds and vegan dressing	13,50€
<b>Gemischter Salat der Saison</b> <sup>2,D,M,N</sup> mit geschmortem Chicoree, Granatapfelkernen und Lachsstücken Mixed salad of the season with braised chicory, pomegranate seeds and pieces of salmon	15,50€
<b>Gemischter Salat</b> <sup>5,6,8,G,I,J,M</sup> mit gegrilltem Gemüse und Pecorino Käse Mixed salad with grilled vegetables and pecorino cheese	11,50€
<b>Rucola Salat</b> <sup>1,2,8,E,G,M</sup> mit 24 Monate gereiften Parmesan, Walnüssen, Cherrytomaten und Bresaola Arugula salad with parmesan cheese matured for 24 months, walnuts, cherry tomatoes and bresaola	13,50€



## Salate

### Salads

**Friends 'n' Berry Salat** <sup>1,2,7,D,M,N,O</sup> 16,50€  
mit gegrillten Gambas (Wildfang), Zucchinispiralen  
und getrockneten Cranberries, dazu veganes Dressing  
Friends 'n' Berry salad  
with grilled wild-caught prawns, courgette spirals  
and dried cranberries, with vegan dressing

## Risotto

### Risotto

**Risotto mit Safran** <sup>2,4,D,L</sup> 18,50€  
mit Schwarzwurzeln, Thymian und 3 Großgarnelen (Wildfang)  
Risotto with saffron  
with salsify, thyme and 3 large wild-caught prawns

**Grünes Risotto** <sup>A,G</sup> 15,50€  
mit grünem Gemüse und Mascarpone-Creme  
Green risotto  
with green vegetables and mascarpone cream

## Hausgemachte Pasta

### Homemade Pasta

**Kurze Nudeln (Pennette)** <sup>1,2,4,A,G,H</sup> 12,50€  
mit Auberginen und Burratta in fruchtiger Tomatensauce  
Short pasta (pennette)  
with eggplant and burrata in a fruity tomato sauce

**Casarecce** <sup>1,A,E,G</sup> 11,50€  
mit Gorgonzola-Creme, Walnüssen und Babyspinat  
with Gorgonzola cream, walnuts and baby spinach

**Tagliatelle** <sup>1,2,3,A,D</sup> 16,50€  
mit Lachswürfeln und Fenchel in Bisque Sauce  
with salmon cubes and fennel in bisque sauce

**Linguini** <sup>2,4,A,D</sup> 16,50€  
pikant, mit Großgarnelen (Wildfang) und Kirschtomaten  
spicy, with wild-caught king prawns and cherry tomatoes



## Hausgemachte Pasta

### Homemade Pasta

<b>Tagliolini</b> <sup>1,2,4,A,C,G</sup> mit Trüffelbutter und 24 Monate gereiften Parmesan D.O.P. with truffle butter and Parmesan D.O.P. matured for 24 months	17,50€
<b>Gnocchi</b> <sup>6,A,C,E</sup> mit grünem Pesto, Rucola und Pinienkernen with green pesto, rocket and pine nuts	12,50€

## Pizza

### Pizza

<b>Margherita</b> <sup>2,4,8,A,G,L</sup> mit Tomatensauce, Fior di Latte, Basilikum und organischem Olivenöl with tomato sauce, Fior di Latte, basil and organic olive oil	9,50€
<b>Marinara</b> <sup>4,5,6,8,A,G,L</sup> mit Tomatensauce, Fior di latte, Sardellen und schwarzen Oliven with tomato sauce, Fior di Latte, anchovies and black olives	11,50€
<b>Quattro Formaggi</b> <sup>1,2,8,A,G,L</sup> mit Fior di Latte, Gorgonzola, Parmesan, Pecorino sardo und Oregano with Fior di Latte, Gorgonzola, Parmesan, Pecorino sardo and oregano	12,50€
<b>Ortolana</b> <sup>1,2,3,8,A,I,G,L</sup> mit Tomatensauce, Fior di Latte, scharfe Rindersalami und Chili (pikant) with tomato sauce, Fior di Latte, spicy beef salami and chili (spicy)	12,50€
<b>Cotto e Funghi</b> <sup>1,2,8,A,G,L</sup> mit Tomatensauce, Fior di Latte, Truthahnschinken und frischen Champignons with tomato sauce, Fior di Latte, turkey ham and fresh mushrooms	11,50€
<b>Vegetariana</b> <sup>2,4,8,A,J,G</sup> mit Fior di Latte, Oregano, Auberginen, Zucchini und Paprika with Fior di Latte, oregano, eggplant, zucchini and bell pepper	11,00€
<b>Pizza Friends 'n' Berry</b> <sup>2,6,A,G,L</sup> mit Fior di Latte, Rucola, Parmesan, Cherrytomaten und Bresaola (Bündnerfleisch) with Fior di Latte, rocket, parmesan, cherry tomatoes and bresaola (Bündner meat)	14,50€



## Pizza

### Pizza

- Tonno e Cipolla** <sup>2,9,A,D,G</sup> 11,50€  
mit Tomatensauce, Fior di Latte, Thunfisch und roten Zwiebeln  
with tomato sauce, Fior di Latte, tuna and red onions
- Buffala** <sup>1,A,G</sup> 13,50€  
mit Tomatensauce, Fior di Latte, Büffelmozzarella und Basilikum  
with tomato sauce, Fior di Latte, buffalo mozzarella and basil
- 4 Pomodori (vegan)** <sup>1,2,A,E,G</sup> 11,50€  
mit Tomatensauce, roten Cherrytomaten, gelben Cherrytomaten,  
getrockneten Tomaten, Basilikum, Pinienkernen und organischem Olivenöl  
with tomato sauce, red cherry tomatoes, yellow cherry tomatoes,  
sun-dried tomatoes, basil, pine nuts and organic olive oil
- Salami e Patate** <sup>1,A,G,L</sup> 13,50€  
mit Fior di Latte, Rindersalami, gebackenen Rosmarinkartoffeln,  
Tropea-Zwiebeln und Pfeffer  
with Fior di Latte, beef salami, baked rosemary potatoes,  
Tropea onions and pepper

## Fisch

### Fish

- Lachsfilet** <sup>1,2,D,N</sup> 24,50€  
in Kornflex-Sesammantel mit Karotten-Süßkartoffel-Püree  
und Bio Kümmelöl  
Salmon fillet  
in Kornflex sesame coating with carrot and sweet potato puree  
and organic caraway seed oil
- Pulpo mit 2 Scampi** <sup>2,3,6,A,B,D,E</sup> 28,50€  
dazu Muskat-Kichererbsen-Püree und Rosenkohlblätter  
Pulpo with 2 scampi  
with nutmeg and chickpea puree and Brussels sprouts leaves

## Fleisch

### Meat

- Argentinisches Rumpsteak** 18,50€  
mit getrüffeltem Kartoffelpüree  
Argentinian rump steak  
with truffled mashed potatoes



# Dessert

## Dessert

<b>Berrycotta</b> <sup>4,11,G,H</sup> Dessert des Hauses mit verschiedenen Beeren House dessert with different berries	<b>8,50€</b>
<b>Naturjoghurtcreme</b> <sup>1,4,F,G,H</sup> mit Tonkabohnen, Zitros und Granatapfelkaviar Natural yoghurt cream with tonka beans, citros and pomegranate caviar	<b>8,00€</b>
<b>Espresso-Mousse</b> <sup>G</sup> mit gewürzten Kumquats with flavored kumquats	<b>8,00€</b>

## Allergene

### Allergens

**A** Glutenhaltiges Getreide / cereals containing gluten **B** Krebstiere / crustaceans **C** Eier / eggs **D** Fisch / fish **E** Erdnüsse / peanuts  
**F** Sojabohnen / soy beans **G** Milch (einschließlich Laktose) / milk (including lactose) **H** Schalenfrüchte / peel fruits  
**I** Sellerie / celery **J** Senf / mustard **K** Sesamsamen / sesame seeds **L** Schwefeldioxid und Sulfit / sulfur dioxide and sulfites  
**M** Lupine / lupine **N** Weichtiere / molluscs

## Zusatzstoffe

### Additives

**1** mit Farbstoffen / colouring agent **2** mit Konservierungsstoffen / preservatives **3** mit Antioxidationsmitteln / antioxidants  
**4** mit Geschmackverstärkern / flavour enhancers **5** geschwefelt / sulphurized **6** geschwärzt / blackened  
**7** mit Phosphat / phosphate **8** mit Milcheiweiß / milk protein **9** koffeinhaltig / caffeine **10** chininhaltig / chinin  
**11** mit Süßungsmitteln / sweetener **12** enthält eine Phenylalaninquelle / phenylalanin source **13** gewachst / waxed

Alle Preise in Euro (€) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Rechtschreibfehler, Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

All prices in Euro (€) including VAT.

Subject to errors, changes and misspellings.



## Alkoholfreie Aperitifs

Alcohol-free aperitifs 0,2l

San Bitter Spritz	5,50€
Crodino Spritz	5,50€

## Eistee von Richard´s Sun

Ice tea from Richards´s Sun 0,33l

Peach (zero sugar)	3,20€
Lime & Mint (zero sugar)	3,20€
Watermelon & Pineapple	3,20€
Pomegranate	3,20€
Peach	3,20€
Lemon	3,20€
Blueberry	3,20€
Acai & Lime	3,20€

## Biogetränke von Proviant

Bio drinks from Proviant 0,33l

Bio Apfelschorle	3,50€
Bio Apple spritzer	
Bio Granatschorle	3,50€
Bio Pomegranate spritzer	
Bio Maracuja & Orangenschorle	3,50€
Bio Passion fruit & Orange spritzer	
Bio Rhabarberschorle	3,50€
Bio Rhubarb spritzer	
Bio Ingwer & Zitronen Limonade	3,50€
Bio Ginger & Lemon lemonade	
Bio Zitronen Limonade	3,50€
Bio Lemon lemonade	
Bio Orangen Limonade	3,50€
Bio Orange lemonade	
Cola fair-dammt lecker	3,20€
Cola fair-dammt lecker zuckerfrei	3,20€
Cola sugarfree	

## Mineralwasser

Mineral water

Purezza (sprudel / still)	0,33l	2,60€
	0,7l	4,50€
Vöslauer (sprudel / still)	0,25l	2,80€
	0,75l	5,20€

## Orangina & Schweppes

Orangina Classic / Rouge	0,25l	3,90€
Schweppes	0,2l	3,20€
Toic Water • Bitter Lemon • Ginger Ale		

## Bier / Beer

Alkoholfreies Bier 0%	0,33l	4,20€
Alcohol-free beer 0%		

## Kaffeespezialitäten

Coffee specialties

Espresso (mit / ohne Koffein) <sup>8</sup>	Klein / Small	2,20€
	Groß / Big	3,40€
Espresso Macchiato <sup>G,8,9</sup>	Klein / Small	2,30€
	Groß / Big	3,60€
Cappuccino <sup>G,8,9</sup>	Groß / Big	3,10€
Caffee Latte <sup>G,8,9</sup>	Groß / Big	3,80€
Heiße Schokolade <sup>1,8</sup>	Mittel / Medium	3,20€
weiß oder dunkel		
Hot chocolate white or dark		
Americano <sup>9</sup>	Mittel / Medium	3,00€
Flat White <sup>G,8,9</sup>	Mittel / Medium	3,00€
Eiskaffee <sup>G,9</sup>		4,90€
Ice coffee		
Eisschokolade <sup>G,9</sup>		4,90€
Ice chocolate		
Tee verschiedene Sorten		3,10€
Tea different sorts		
Frischer Ingwer-Minze Tee		4,50€
Fresh ginger-mint tea		
Chai Latte <sup>4,8</sup>		4,20€

