



★★★delicatessa Bar

Willkommen an der ★★★delicatessa Bar von Globus,
einer einzigartigen Genusswelt.

Genuss ist, wofür wir stehen. Genuss ist, wofür wir leben. Genuss ist, was wir Ihnen bieten möchten. Bei uns dürfen Sie so richtig ins köstliche Reich der ★★★delicatessa eintauchen. Bei der Kreation unserer Gerichte lässt sich unser Küchenchef und sein Team stets von Frische, Saisonalität und Kreativität leiten. Setzen Sie sich hin und lassen Sie sich verwöhnen – wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind.

Das Auge, das isst mit. Das Geschirr, auf dem wir unsere Gerichte servieren, finden Sie direkt in unserer Heim- und Haushaltsabteilung.

*Welcome to Globus' ★★★delicatessa Bar,
a unique world of indulgence.*

We stand for indulgence. We live for indulgence. And indulgence is what we want to offer you. Indulge yourself in a wide range of delicacies at ★★★delicatessa. Fresh and seasonal produce and creativity are what inspire our chef and his team to conjure up the most tantalizing dishes.

Have a seat and treat yourself – we look forward to serving you as our guest. “You eat with your eyes first” goes the saying. The tableware we use to serve our dishes can also be found in our home and housewares department.



Food

Oysters

★★★ Auster Irland oder Holland	pro Stück	6.–
Serviert mit Schalotten-Vinaigrette, Zitrone und Pumpernickel		
★★★ Oyster Ireland or Netherlands	per piece	6.–
Served with shallot vinaigrette, lemon and pumpernickel bread		

★★★delicatessa Delicacies

Alle Leckereien und Köstlichkeiten der ★★★delicatessa servieren wir Ihnen auch an der Bar und an der langen Tafel. Kalte Gerichte gegen einen Aufpreis von 5.–, warm zubereitete Gerichte gegen einen Aufpreis von 10.– pro Gedeck.

All ★★★delicatessa treats and delicacies are also available at the bar and the table d'hôte.

Cold dishes are subject to a 5.– cover charge,
warm dishes to a 10.– cover charge.

Classics

★★★ Canape		
mit Eimousse <i>with egg</i>		5.–
mit Thonmousse <i>with tuna</i>		5.–
mit Rauchlachs <i>with smoked salmon</i>		5.50
mit Rindstartar <i>with beefsteak tartar</i>		5.50

Rindstatar		31.–
mit Kaviar		
Steak tartare		
<i>with caviar</i>		

Hausgeräucherter Schottischer Royal-Lachs		24.50
Hausbrot getoastet, Meerrettich-Mascarpone-Schaum, Kapernäpfel		
Home-smoked Scottish royal salmon		
<i>Served with homemade bread, horseradish mascarpone cream and caper berries</i>		

Globus Caviar × Champagner		59.–
20 g Globus Caviar «Baeri» serviert mit 1 Glas Champagner <i>20 g Globus Baeri caviar served with a flute of champagne</i>		

Globus Caviar Ihrer Wahl	★★★delicatessa-Preis + 10.–	
Entdecken Sie unsere zahlreichen Globus Caviar-Sorten Serviert mit Blinis und Crème fraîche à discrétion		
Globus caviar of your choice	★★★delicatessa-Preis + 10.–	
<i>Discover our wide variety of caviar at Globus Served with blinis and creme fraiche</i>		

Lunch

Von 11:30 bis 14:00 Uhr
From 11:30 a.m. to 2 p.m.

mit Fleisch aus unserer Metzgerei
with meat from our in-house butcher

mit fangfrischem Fisch
with fresh catch of the day

vegetarische Köstlichkeit
vegetarian delicacies

Die Gerichte werden mit passender Beilage serviert.
Meals are served with an appropriate side dish.

Saisonale Suppe
Seasonal soup

14.50

Hummer Sandwich
Pommes oder saisonaler Salat
Lobster sandwich
With shoestring fries or a seasonal salad

28.50

zum Tagespreis
price varies daily

zum Tagespreis
price varies daily

zum Tagespreis
price varies daily



Drinks

The Spritz Collection

Gespritzter Weisswein Süss mit Orange oder sauer mit Zitrone <i>Sweet with orange or sour with lemon</i>	10.50
Aperol Spritz ★★★Prosecco, Aperol, Soda, Orange ★★★Prosecco, Aperol, soda, orange	14.50
Hugo ★★★Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda ★★★Prosecco, elderflower syrup, lime, mint, soda	14.50
Negroni Spritz ★★★Prosecco, Turicum Gin, Vermouth Helvetico Rosso, Campari ★★★Prosecco, Turicum Gin, Vermouth Helvetico Rosso, Campari	16.50

Sparkling Wine

	10cl	75cl
★★★Prosecco di Valdobbiadene Grands Vins Globus, Veneto, Italien Glera	9.50	54.–
★★★Rosato Vino Spumante Brut Grands Vins Globus, Veneto, Italien Glera, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Bianco	11.50.–	56.–
★★★Champagne Trois Etoiles Brut GVG Grands Vins Globus, Champagne, Frankreich Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	13.50.–	83.–
Bollinger Cuvée Speciale Brut Bollinger, Champagne, Frankreich Pinot Noir	17.–	94.–
Bollinger Rosé Brut Bollinger, Champagne, Frankreich Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	19.50	125.–
Ruinart Blanc de Blanc Ruinart, Champagne, Frankreich Chardonnay	25.–	130.–
Ruinart Rosé Ruinart, Champagne, Frankreich Pinot Noir und Chardonnay	25.–	130.–

White Wine

	10 cl	75 cl
Bianco Rovere, 2020 Guido Brivio, Tessin, Schweiz Merlot	10.50	60.–
La Poussie Sancerre 2019 Baron Patrick de Ladoucette, Loire, Frankreich Sauvignon Blanc	10.50	57.–
Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2020 Cloudy Bay, Marlborough, Neuseeland Sauvignon Blanc	11.–	60.–
Cervaro della Sala 2019 Antinori, Umbrien, Italien Chardonnay und Grechetto	20.–	95.–
Domaine de Chevalier Cru classé Pessac, Bordeaux, Frankreich Sauvignon Blanc und Sémillon Blanc	37.–	185.–

Rosé Wine

	10 cl	75 cl
Château Miraval Rosé 2020 Château Miraval, Provence, Frankreich Cinsault, Grenache, Syrah	11.50	85.–

Red Wine

	10 cl	75 cl
Château de Lastours Grande Réserve 2016 Château de Lastours, Languedoc-Roussillon, Frankreich Carignan, Syrah, Grenache	8.50	47.–
Guidalberto 2018 Tenuta San Guido, Toskana, Italien Cabernet Sauvignon und Merlot	13.–	70.–
Aalto 2018 Bodegas Aalto, Ribera del Duero, Spanien Tempranillo	16.50	75.–

Winecellar
★★★delicatessa

Lust auf eine Flasche Wein oder Champagner aus unserem Weinkeller?
Suchen Sie Ihren Lieblingswein aus, und wir servieren
ihn zum Ladenpreis plus 25.–/35.–.

Are you be interested in a bottle of wine or champagne from our wine cellar?
Select your favorite wine and we'll serve it at the
retail price plus 25.–/35.–.

Beer

★★★delicatessa Blonde	3.3 dl	6.50
Chopfab, Amber	3.3 dl	6.50
Chopfab, Weizen	3.3 dl	6.50
Heineken 0.0, alkoholfrei <i>alcohol free</i>	3.3 dl	6.50

Spirits

	Vol.-%	4 cl	
Dry Gin Turicum	41.5%		10.50
Vodka Okuhida	55%		16.–
Züri Mule			17.–
Dry Gin Turicum, Zuckersirup, Limettensaft, Ginger Beer <i>Turicum dry gin, sugar syrup, lime juice, ginger beer</i>			

Japanese Sake

	Vol.-%	4 cl	
Hakutsuru Premium Sake	15.5%		6.50

Water / Soft Drinks

Valsler mit Kohlensäure <i>sparkling</i>	5 dl	7.-
Valsler ohne Kohlensäure <i>still</i>	5 dl	7.-
Gazosa Limone lemon	3.5 dl	6.50
Gazosa Aranciata Amara <i>bitter orange</i>	3.5 dl	6.50
Gartengold Apfelschorle <i>apple spritzer</i>	2.75 dl	6.-
Urs fermentierte Limette und Wermut	3.3 dl	6.-
Coca Cola	3.3 dl	6.-
Coca Cola Zero	3.3 dl	6.-
Rivella rot <i>red</i>	3.3 dl	6.-
Rivella blau <i>blue</i>	3.3 dl	6.-
Gents Tonic Water	2 dl	6.-
Gents Bitter Lemon	2 dl	6.-
Gents Ginger Ale	2 dl	6.-
Gents Ginger Beer	2 dl	6.-
Sanbitter	1 dl	5.50
★★★ Orangensaft	3 dl	8.50
★★★ Orange juice		

Ice Tea & Lemonade

★★★ Bio Ice Tea		
Grüntee, Hibiskus, Bio Verveine	4 dl	6.-
<i>Green tea, hibiscus, bio verveine</i>		
★★★ Bio Ice Tea		
Zitrone	4 dl	6.-
<i>Lemon</i>		
★★★ Bio Limonade		
Zitrone, Bio Ingwer	4 dl	6.-
<i>Lemon, bio ginger</i>		

Cake and Patisserie

Gerne servieren wir Ihnen Kuchen oder Patisserie von unseren Bedientheken.
Wenden Sie sich bitte ans Service Team.

*We are happy to serve you cakes or patisserie from our service counters.
Please contact the service team.*

Coffee

Gleich zwei köstliche, exklusiv für Globus kreierte Kaffeemischungen stehen Ihnen zum Genuss bereit, die übrigens sowohl als geröstete Bohnen wie auch in Kapselform in der ★★★delicatessa erhältlich sind.
Choose between two delicious coffee blends, created specially for Globus. And yes, both can be purchased in the ★★★delicatessa, either as whole roasted beans or in capsules.

Crema

Erlesene Mischung aus den Arabica-Bohnen aus Java, Sumatra, Zentral- und Südamerika sowie Indien.
An exquisite blend of arabica beans from Java, Sumatra, Central America, South America and India.

Espresso

Kräftige Espresso Mischung von Arabica-Bohnen aus Guatemala, Costa Rica und Brasilien sowie Robusta Bohnen aus Java.
Full-bodied espresso blend of arabica beans from Guatemala, Costa Rica and Brazil as well as robusta beans from Java.

Kaffee Crème	5.–
Espresso	5.–
Espresso doppio	6.–
Schale milkcoffee	5.–
Cappuccino	5.50
Espresso macchiato	5.–
Latte macchiato	6.–
Extra Shot Espresso	+ 1.50

auch mit Sojamilch und laktosefreier Milch erhältlich
also available with soy milk and lactofree milk

Tea

★★★ Earl Grey bio Klassischer englischer Schwarztee	5.50
★★★ Organic Earl Grey classic English black tea	
★★★ Chai bio Schwarztee mit indischen Gewürzen parfümiert	5.50
★★★ Organic Chai black tea scented with Indian spices	
★★★ Jasmin Dragon Pearls bio Grüntee mit Jasminblüten parfümiert	5.50
★★★ Organic Jasmin Dragon Pearls green tea scented with jasmine blossoms	
★★★ Weisstee Rose bio Weisstee mit Rosenblättern parfümiert	5.50
★★★ Organic White tea rose white tea scented with rose petals	
★★★ Roibusch-Vanille bio Roibuschtee mit Vanille parfümiert	5.50
★★★ Organic vanilla Rooibos rooibos tea scented with vanilla	
★★★ Assam bio Kräftiger indischer Schwarztee	5.50
★★★ Organic Assam strong Indian black tea	
★★★ Sencha bio Belebender japanischer Grüntee	5.50
★★★ Organic Sencha invigorating Japanese green tea	
★★★ Marokkanische Minze bio Erfrischender Minztee	5.50
★★★ Organic moroccan mint refreshing mint tea	
★★★ Eisenkraut bio Entspannender Eisenkrauttee	5.50
★★★ Organic verbena relaxing verbena tea	
★★★ Kamillenblüten bio Beruhigender Kamillente	5.50
★★★ Organic chamomile relaxing chamomile tea	
★★★ Ingwer-Zitronengras bio Teinfreier Ingwer-Zitronengraste	5.50
★★★ Organic ginger lemongrass theine-free ginger and lemongrass tea	

★★★delicatessa Events

Sind Sie bereit, sich von den besten Küchenchefs verführen zu lassen? Die ★★★delicatessa bietet Ihnen nicht nur ein aussergewöhnliches Sortiment an Lebensmitteln, sie arbeitet auch mit den spannendsten Köchen unserer Zeit zusammen. Lassen Sie den Alltag hinter sich und tauchen Sie in die Welt unserer Geniesser-Events ein.

Mehr erfahren Sie unter www.events.globus.ch

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne mündlich über Allergene.

Wir beziehen unser Fleisch, unser Geflügel und unsere Freiland Eier von Produzenten unseres Vertrauens aus der Schweiz.

Der Lachs stammt aus schottischer Aquakultur.

Ausnahmen weisen wir entsprechend aus.

Alle Preise in CHF, inklusive MwSt.

Please don't hesitate to ask our staff about allergens.

We source our meat, poultry and our free-range eggs from trusted producers in Switzerland. The salmon was farmed in Scottish aquaculture.

Any exceptions are labelled accordingly.

All prices in CHF, including VAT.