



★★★ Restaurant

Willkommen im ★★★delicatessa Restaurant 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 Restaurant,
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

Breakfast

Globus Frühstück Etagère bis 11 Uhr Frisch gepresster Orangensaft, heisses Getränk nach Wahl, Gipfeli, Brioche, Birchermüesli, Butter, Honig, Konfitüre Globus breakfast etagere until 11 am <i>freshly pressed orange juice, hot drink of your choice, croissants , brioche, bircher muesli, butter, honey, jam</i>	21.–
Frühstücks-Komponenten Bauernschinken, Käse Grand Cru Affinage Globus Breakfast component <i>swiss ham, cheese grand cru Affinage Globus</i>	9.50
Birchermüesli ganztags Joghurt, geraffelte Äpfel, gehackte Nüsse, frisches Brot Mit frisch geschlagenem Rahm Bircher Muesli all day <i>Yoghurt, Grated apple, Chopped nuts, Fresh bread with freshly whipped cream</i>	10.50 + 1.50 + 1.50
Frischer Tagessaft ganztags Aus der ★★★delicatessa Freshly pressed juice of the day <i>from ★★★delicatessa</i>	2 dl 6.– 3 dl 7.50

Lunch

Frisch zubereitetes und täglich wechselndes Menu.
**Wählen Sie als Vorspeise zwischen einem
knackigen Salat oder einer hausgemachten Suppe**
(im Preis inbegriffen).
Montag bis Freitag von 11:30 bis 14 Uhr

Freshly prepared daily menu.
**Select as your starter either
a crispy salad or a homemade soup**
(included in the price).
Monday–Friday from 11:30 am to 2 pm

ab from **21.50**



Auch Kinder sollen die Vielfalt von unserem
★★★delicatessa Restaurant nach Lust und Laune entdecken können.
Bis im Alter von 10 Jahren dürfen sie in Begleitung eines
Erwachsenen ein Gericht auswählen, zum Pauschalpreis von **9.–**.
(exkl. Breakfast und Drinks)

*Children should also be able to discover the diversity of our
★★★delicatessa restaurant to their heart's content.
Up until the age of 10, they are allowed to select a dish
accompanied by an adult at a flat rate of **9.–**.
(excl. breakfast and drinks)*

Classics

★★★delicatessa Suppe ★★★delicatessa soup		12.50
★★★Bunter Salat Blattsalate, Gurken, Radieschen, Granatapfel, Hausdressing ★★★Multi-coloured Salad leafy salads, cucumber, radishes, pomegranate, house dressing		16.50
Extras zum Salat Extras for salad Halloumi <i>halloumi</i>		+ 6.–
Speck <i>bacon</i>		+ 6.50
Pouletbrust <i>chicken breast</i>		+ 9.50
Riesengarnelen aus den Mangrovenwäldern Vietnams <i>king prawns from Vietnamese mangrove forests</i>		+ 11.50
★★★delicatessa Rindstatar Auch als ½ Portion erhältlich Röstzwiebeln, Eigelbcreme, Sauerteigbrot, frische Butter	200 g 120 g	29.– 21.50
★★★delicatessa beef tatar Also available as a ½ serving <i>fried onions, creamed egg yolk, sourdough bread, fresh butter</i>		
Dazu fein gehobelte Belperknolle von Jumi <i>with finely grated belper knolle cheese from Jumi</i>		+3.–

Classics

★★★Club Sandwich Auch als ½ Portion erhältlich Brioche-Toast, Ei, Mini-Lattich, Tomatenmarmelade, eingelegte Gurke, Mayonnaise, Pouletbrust, Bauernschinken, Speck		23.50 14.50
★★★club sandwich Also available as a ½ serving <i>Brioche-toast, egg, mini lettuce, tomato jam, gherkins, mayonnaise, chicken breast, farmer's ham, bacon</i>		
★★★The Local Burger 100% Schweizer Rindfleisch, Butter-Brioche-Bun, gehobelte Belperknolle von Jumi, marinierte rote Zwiebel, Gewürzgurken, knackiger Eisbergsalat, Mayonnaise		21.50
★★★the local burger <i>100% Swiss beef, butter brioche bun, grated belper knolle cheese from Jumi, marinated red onions, gherkins, crunchy iceberg lettuce, mayonnaise</i>		
Mit gebratenem Speck <i>with fried bacon</i>		+ 4.50
Dazu passt <i>Delicious with</i>		
Knusper-Frites mit Belperknolle <i>crunchy fries with belper knolle cheese</i>		7.–
Blattsalat der Saison <i>seasonal leaf greens</i>		6.–

Desserts

Executive Headchef Eric Glauser

Seit Juni 2018 ist Eric Glauser Executive Küchenchef von allen Restaurants der Filiale Globus Zürich Bahnhofstrasse. Zuletzt war Eric Glauser Executive Chef im «The Capra» in Saas-Fee und Küchenchef im «Park Hotel Oberhofen» am Thunersee und an beiden Orten mit 15 Gault-Millau-Punkten benotet. Nach acht Jahren kehrte Eric Glauser nun wieder zu seinen Wurzeln nach Zürich zurück.

Since June 2018 is Eric Glauser Executive Headchef of all restaurants of the branch Globus Zürich Bahnhofstrasse. Most recently, Eric Glauser was executive chef at the „The Capra“ in Saas-Fee and at the „Park Hotel Oberhofen“ on Lake Thun and graded at both locations with 15 Gault Millau points. After eight years, Eric Glauser now returned to his roots in Zurich.

Flüssiges Schokoladentörtchen

mit ★★★Tartufi del Piemonte und Vanilleglacé
Backzeit 15 Minuten

liquid chocolate tartlet

with ★★★Piedmont truffles, vanilla ice cream
baking time: 15 minutes

12.50

Pâtisserie aus der Vitrine

Marc Döhrings süsse Kreationen sind längst eine eigene Marke. Lassen Sie sich von seinen vielfältigen Kreationen an unserer Bar verwöhnen.

pâtisries from our dessert cabinet

Marc Döhring's sweet creations have long made a name for themselves. Treat yourself to one of his wide-ranging creations at our bar.

Gelato

★★★delicatessa Gelato	pro Kugel <i>by the scoop</i>	4.50
Stracciatella ai Tartufi neri, Cioccolato, Vaniglia, Solo Caffè		
★★★delicatessa ice cream		
<i>stracciatella ai tartufi neri, cioccolato, vaniglia, solo caffè</i>		
Sorbet	pro Kugel <i>by the scoop</i>	4.50
Limone, Lampone <i>limone, lampone</i>		
Toppings		
Schlagrahm <i>whipped cream</i>		+ 1.50
Schokoladensauce <i>chocolate sauce</i>		+ 3.50
Caramelsauce <i>caramel sauce</i>		+ 3.50
Eiskaffee		12.-
Zwei Kugeln Kaffeeglace, Espresso, Schlagrahm, Amaretto Crumble		
iced coffee		
<i>two scoops of coffee ice cream, espresso, whipped cream, amaretto crumble</i>		
Sorbet Colonel		13.50
2 cl Vodka Turicum und eine Kugel Sorbet nach Wahl colonel sorbet <i>2 cl Turicum vodka and a scoop of the sorbet of your choice</i>		
Bocconcini «dai-dai»	pro Stück <i>per pice</i>	2.50
Gelati-Praline umhüllt von zarter Schokolade. Bocconcini «dai-dai» candy <i>praline of ice cream enveloped in delicate chocolate.</i> Aus Italienischer Manufaktur. <i>Made in Italy.</i>		



Drinks

The Spritz Collection

Gespritzter Weisswein	9.50
Süss mit Orange oder sauer mit Zitrone <i>Sweet with orange or sour with lemon</i>	
Aperol Spritz	13.50
★★★Prosecco, Aperol, Soda, Orange ★★★Prosecco, Aperol, soda, orange	
Giselle Spritz	13.50
★★★Prosecco, Giselle, Minze, Soda ★★★Prosecco, Giselle, mint, soda	
Passionsfrucht Spritz	13.50
★★★Prosecco, Mikks Passionsblüte, Soda ★★★Prosecco, Mikks passion blossom, soda	
Hugo	13.50
★★★Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda ★★★Prosecco, elderflower syrup, lime, mint, soda	
Negroni Spritz	16.50
★★★Prosecco, Turicum Gin, Vermouth Helvetico Rosso, Campari ★★★Prosecco, Turicum Gin, Vermouth Helvetico Rosso, Campari	
Alkoholfrei alcohol-free	
Passionsfrucht Limonade	8.50
Mikks Passionsblüte, Urs <i>Mikks passion blossom, Urs</i>	
Hugo alkoholfrei alcohol-free	8.50
Holunderblütensirup, Limette, Minze, Urs <i>Elderflower syrup, lime, mint, Urs</i>	

Sparkling Wine

	10 cl	75 cl
★★★Prosecco di Valdobbiadene	9.50	44.-
Grands Vins Globus, Bortolotti, Italien Ausgewogenes, blumiges Bouquet, feine Perlage mit viel Eleganz <i>Balanced, fragrant bouquet with a floral note; fine, elegant bead.</i>		
★★★ Champagne Trois Etoiles Brut GVG	13.-	73.-
Grands Vins Globus, Billecart-Salmon, Frankreich Fruchtiges Aroma, reiches Bouquet, langanhaltender Abgang. <i>Fruity aroma, rich bouquet, long finish.</i>		
Bollinger Cuvée Speciale Brut	16.-	85.-
Bollinger, Champagne, Frankreich Vielschichtiges Bouquet von Birne, Limette und Haselnuss. Feine Perlage, kräftiger Körper und ein langer und frischer Abgang. <i>Complex bouquet of pear, lime and hazelnut Fine bead; full-bodied; long, fresh finish</i>		
Bollinger Rosé Brut	18.50	115.-
Bollinger, Champagne, Frankreich In der Nase edle Aromen von roten Früchten, würzige Note. Länge, Struktur und Lebhaftigkeit verbinden sich zu einem samt-fruchtigen Finale am Gaumen. <i>Bouquet features the elegant aromas of red fruit and a hint of spice. Length, texture and liveliness blend to a long velvety and fruity finish on the palate.</i>		

White Wine

	10 cl	75 cl
Abbona Roero Arneis 2019 Marziano Abbona, Piemont, Italien In der Nase Blüten und weisse Früchte, am Gaumen sehr fruchtig und von anhaltender Länge. <i>Bouquet of blossoms and white fruit; very fruity on the palate; long finish.</i>	7.50	45.-
Château Pierrail Blanc Bordeaux 2018 Château Pierrail, Bordeaux, Frankreich Einladende Nase mit Aromen von Pfirsich und exotischer Früchte wie Grapefruit und Passionsfrucht. <i>Inviting nose with aromas of peach and tropical fruit, like grapefruit and passion fruit.</i>	7.-	39.-
Basa Blanco Rueda 2018 / 2019 Telmo Rodriguez, Rueda, Spanien Intensive Aromen von frisch geschnittenem Gras, Grapefruit, weissem Pfeffer und Apfel. <i>Intense aromas of freshly cut grass, grapefruit, white pepper and apple.</i>	7.-	42.-
Hess Chardonnay Select 2017 Hess Collection, Napa Valley, USA Intensiver Duft nach exotischen Früchten wie Ananas, Zitronenzeste aber auch Vanille. Am Gaumen ist der Wein sehr frisch, der Abgang ist geprägt von Birnen- und Pfirsicharomen. <i>Intense nose of tropical fruit, such as pineapple, lemon zest and vanilla. Extremely refreshing on the palate, the finish is characterized by notes of pear and peach.</i>	8.-	44.-
Dubois Dezaley Marsens 2018 Les Frères Dubois, Waadt, Schweiz Er zeigt ein feines Bouquet mit Aromen von Zitrusfrüchten und einem Hauch Feuerstein. <i>A delicate bouquet with citrus-fruit aromas and flinty notes.</i>	9.50	53.-

White Wine

	10 cl	75 cl
Erste neue Pinot Grigio Kaltern 2018 / 2019 Erste + Neue Kellerei, Südtirol, Italien Sortentypische Aromen wie Birne und Pfirsich sowie feine Gewürznuancen. Im Mund ist der Wein äusserst saftig mit erfrischendem Säurespiel im Finale. <i>Typical aromas of pear and peach with fine hints of spices. Extremely juicy mouth-feel; harmony of fruitiness and acidity create a crisp, refreshing finish.</i>	7.-	39.-

Winecellar ★★★delicatessa

Lust auf eine Flasche Wein aus unserem Weinkeller?
Suchen Sie Ihren Lieblingswein aus, und wir servieren
ihn zum Ladenpreis plus 25.-.

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

Red Wine

Plozza Primitivo Salento GVG 2016	10 cl	75 cl
Plozza, Apulien, Italien	7.-	35.-
Mittleres Rubinrot; fruchtige Aromen von Brombeere, Pflaume, Pfeffer und Leder.		
<i>Medium ruby-red; fruity aromas of blackberry, plum, pepper and leather.</i>		
Puro Malbec 2018	7.50	45.-
Dieter Meier, Mendoza, Argentinien		
Dunkle Brombeerfrucht, etwas Minze, kräftige, ausgewogene Struktur.		
<i>Dark blackberry fruit, hints of mint; strong, balanced texture.</i>		
Muga Reserva Seleccion Especial 2015	10.50	70.-
Muga, Rioja, Spanien		
Edles Boquet von Früchten, Cassis, Teer, Blüten sowie die rauchige Süsse aus kandierten Früchten, Zedernholz und Tabak.		
<i>Elegant bouquet of fruit, blackcurrant, tar and blossoms, backed by the smoky sweetness of candied fruit, cedarwood and tobacco.</i>		

Rosé Wine

Marchandise Rosé Côtes de Provence 2018/2019	10 cl	75 cl
Domaine de Marchandise, Provence, Frankreich	7.-	44.-
Fruchtiges, einladendes Bouquet mit hellen roten Beeren, Pfirsich und feiner Würze.		
<i>Fruity, inviting bouquet of light red berries, peach and delicate spices.</i>		

Beer

★★★delicatessa Blonde	3 dl	6.-
Chopfab Amber	3.3 dl	6.50
Chopfab Weizen	3.3 dl	6.50
Heineken alkoholfrei <i>alcohol free</i>	3.3 dl	6.50

Aperitifs

Chinotto	2 dl	5.-
Sanbitter	1 dl	4.50
Campari Orange		11.-
Campari Soda		7.50
	Vol.-%	4 cl
Martini bianco	15 %	5.50
Cynar	16.5 %	7.50
Campari	23 %	7.-
Negroni		17.50
Gin, roter Wermut, Campari		
<i>Gin, red vermouth, Campari</i>		
Moscow Mule		17.-
Turicum Vodka, Ginger Beer, Limette, Gurke		
<i>Turicum vodka, ginger beer, lime, cucumber</i>		

Gin o'clock

	Vol.-%	4 cl
Turicum Zürich	41.5 %	13.-
Deux Frères Zürich	43 %	14.-
Dieter Meier Special Edition	43 %	13.-
Mit <i>with</i>		
Fever Tree Tonic Water	2 dl	5.-
Gents Tonic	2 dl	5.-

Whisky

	Vol.-%	4 cl
Lagavulin Single Islay Malt 16 years	43 %	16.-
Säntis Malt single cask No. 63 9 years	48.2 %	14.50

Grappa

	Vol.-%	2 cl
Marolo Grappa di Brunello	42 %	9.-
★★★ Grappa Emozione	41 %	9.-

Water / Soft Drinks

Lokales Wasser 37 mit Kohlensäure <i>sparkling</i>	5 dl	5.-
Lokales Wasser 37 ohne Kohlensäure <i>still</i>	5 dl	5.-
Gazosa Classic <i>classic</i>	3.5 dl	6.50
Gazosa Blutorange <i>blood orange</i>	3.5 dl	6.50
Gazosa Pink Grapefruit <i>pink grapefruit</i>	3.5 dl	6.50
Gartengold Apfelschorle <i>apple spritzer</i>	2.75 dl	5.-
Coca Cola	3.3 dl	5.-
Coca Cola Zero	3.3 dl	5.-
Rivella rot <i>red</i>	3.3 dl	5.-
Rivella blau <i>blue</i>	3.3 dl	5.-
Gents Bitter Lemon	2 dl	5.-
Gents Tonic Water	2 dl	5.-
Gents Ginger Ale	2 dl	5.-
Fever Tree Tonic Water	2 dl	5.-
Fever Tree Ginger Beer	2 dl	5.-

Juice

Orangensaft frisch gepresst <i>Orange Juice</i> freshly squeezed	2 dl	5.–
	3 dl	6.–
Fruchtsaft frisch gepresst <i>Fruit Juice</i> freshly squeezed	2 dl	6.–
	3 dl	7.50

Homemade Ice Tea & Lemonade

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

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

Chocolate

Heisse oder kalte Schokolade <i>hot or cold chocolate</i>	6.-
Heisse oder kalte Ovomaltine <i>hot or cold ovomaltine</i>	6.-
mit Schlagrahm <i>with whipped cream</i>	+1.50

Tea

Assam	4.50
Earl Grey	4.50
Sencha Yamato japanischer Grüntee <i>Japanese green tea</i>	4.50
Rooibos	4.50
Berner Rose	4.50
Verveine Eisenkraut	4.50
Menthe du Maroc Pfefferminze <i>peppermint</i>	4.50
Indian Chai Schwarztee mit Gewürzen <i>black tea with spices</i>	4.50
Jasmine Pearl chinesischer Grüntee <i>Chinese green tea</i>	4.50
Zitrone Ingwer <i>Lemon Ginger</i>	4.50
Chai Latte	6.50
Frischer Minztee im Krug <i>fresh mint tea in the jug</i>	6.50

★★★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 events.globus.ch

Delicuisine

Lassen Sie sich inspirieren von einzigartigen Rezepten, neuen Produkten und erlesenen Weinen. Lernen Sie, Ihre Kochkunst zu perfektionieren und mit stilvoller Gastlichkeit unvergessliche Momente zu schaffen.

Erfahren Sie spannende Hintergrundgeschichten und begleiten Sie uns auf unseren kulinarischen Streifzügen auf www.globus.ch/delicatessa/delicuisine

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.

Der Thunfisch wurde im Westpazifik gefangen

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.

The tuna was caught in the western Pacific

Any exceptions are labelled accordingly.

All prices in CHF, including VAT.