



★★★delicatessa Bar

Willkommen im ★★★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

Executive Chef-de-Cuisine Bertram Blauel

Seit Juli 2017 ist Bertram Blauel aus dem badischen Neuenburg am Rhein Executive Küchenchef von allen Restaurants der Filiale Globus Basel am Marktplatz. Durch seine langjährige Erfahrung in der klassischen, sowohl auch in der Spitzengastronomie, bringt er kreative Impulse im a la carte sowohl auch im Catering ein. Mit seinem ehemaligen, eigenen Restaurant gehörte er mit 16 Gault Millau Punkte und einem Michelin-Stern zur deutschen Kochelite. Auszeichnungen wie, 2 mal 1. Platz «Basel geht aus», 3. Platz «Aufsteiger des Jahres» und «Koch des Monats» beim Magazin «Der Feinschmecker» in Deutschland. Viele Auszeichnungen folgten.

Since July 2017, Bertram Blauel from Neuenburg am Rhein in Germany has been the Executive Chef-de-Cuisine of all the restaurants at the Globus branch on Basel's Marktplatz. Thanks to his long-standing experience in both classic and haute cuisine, he brings creative vision to both à-la-carte service and catering. While operating his own restaurant in the past, he was considered one of Germany's elite chefs, boasting 16 Gault-Millau points and a Michelin star. He has won the Basel Geht Aus award twice, placed third in Gault-Millau's Rookie of the Year awards, and was named Chef-of-the-Month by Feinschmecker magazine in Germany. Many accolades followed.

Classics

★★★Canapé

mit Eimousse <i>with egg mousse</i> ✓	5.50
mit Thonmousse <i>with tuna mousse</i>	5.50
mit Rauchlachs <i>with smoked salmon</i>	6.–
mit Rindstatar <i>with beefsteak tartare</i>	6.–

Quinoa mit Tomaten und Brot *Quinoa with tomato and bread*

19.–

Roastbeef mit Tartaresauce *Roast beef with tartar sauce*

22.50

★★★delicatessa Rindstatar

Auch als ½ Portion erhältlich	200 g	29.–
Röstzwiebeln, Eigelbcreme, Baguette, frische Butter	120 g	21.50

★★★delicatessa beef tatar
*Also available as a ½ serving
fried onions, creamed egg yolk, baguette, fresh butter*

★★★delicatessa Suppe

★★★delicatessa soup 12.50

Quiche

Lorraine Lorraine	14.–
mit Zwiebeln <i>with onions</i>	14.–

Serviert mit Nüsslisalat - *served with corn salad*

Lasagne alla Bolognese

19.–

Sandwiches

Mini Hummerbrioche <i>Mini lobster brioche</i>	6.-
Flûtes mit Brie dongé <i>Flutes with Brie dongé</i>	6.50
Flûtes mit ★★★Parmaschinken <i>Flutes with ★★★Parma ham</i>	8.-
★★★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 <i>Also available as a ½ serving</i> <i>Brioche-toast, egg, mini lettuce, tomato jam, gherkins, mayonnaise, chicken breast, farmer's ham, bacon</i>	

Oysters

★★★Auster Irland oder Holland ★★★Oyster Ireland or Netherlands	pro Stück 6.- per piece
Oyster Special 3 Stück Austern mit einem Glas Basa Blanco 10cl <i>3 oysters served with a glass of Basa Blanco wine 10 cl</i>	19.50

Pastry

Linzertorte <i>Linzern tart</i>	4.50
Stephan's Quarktorte <i>Stephan's cheese cake</i>	4.50
★★★Zitronen Cake ★★★Lemon cake	5.-
★★★Tartufi Cake ★★★Tartufi Cake	5.50
Tiramisu	9.-
Mediterre Patisserie Marcel Schmitutz süsse Kreationen Mediterre patisserie <i>Marcel Schmitutz's sweet creations</i>	ab 8.50 from 8.50



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>	

Beer

★★★delicatessa Blonde	3.3 dl	6.50
Ueli Bier	3.3 dl	6.50
Chopfab Amber	3.3 dl	6.50
Chopfab Weizen	3.3 dl	6.50
Heineken alkoholfrei alcohol free	3.3 dl	6.50

Aperitifs

Chinotto	2 dl	5.-
San Pellegrino Bitter Rosso	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		18.50
Gin, roter Wermut, Campari <i>Gin, red vermouth, Campari</i>		

Sparkling Wine

★★★Prosecco di Valdobbiadene	10 cl	75 cl
Grands Vins Globus, Bortolotti, Italien	9.50	44.–
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. <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>		
Ruinart Blanc de Blanc		115.–
Ruinart, Champagne, Frankreich Überzeugt mit seiner leichtfüssigen und frischen Art, seinem ausbalancierten Säure-Fruchtsüsse-Spiel, der herrlich feinen Perlage und dem langen Abgang. <i>Delicious thanks to its light and fresh taste, balanced acidity, fruity-sweet notes, wonderfully fine sparkle and long finish.</i>		

White Wine

Château Pierrail Blanc Bordeaux 2018	10 cl	75 cl
Château Pierrail, Bordeaux, Frankreich	7.–	39.–
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>		
Basa Blanco Rueda 2018 / 2019	7.–	42.–
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>		
Abbona Roero Arneis 2019	7.50	45.–
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>		
Hess Chardonnay Select 2017	8.–	44.–
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>		
Dubois Epesses Braise Enfer 2017 / 2018	8.–	47.–
Les Frères Dubois, Waadt, Schweiz Duftet rauchig-mineralisch nach Feuerstein und gebrannten Mandeln sowie frischer Zitrusfrucht. <i>Smoky mineral aroma with notes of flint, toasted almonds and fresh citrus fruit.</i>		

White Wine

	10 cl	75 cl
Cant Andrian Sauvignon Blanc Floreado 2018	9.50	50.–
Cantina Andrian, Südtirol, Italien Aromen von Holunderblüte, Stachelbeere und reifen, tropischen Früchten wie Passionsfrucht. <i>Aromas of elderflower, gooseberry and ripe tropical fruits such as passion fruit.</i>		

Rosé Wine

	10 cl	75 cl
St. Marie Rose Chemin Provence 2018 / 2019	7.–	44.–
Domaine Sainte-Marie, Provence, Frankreich Ein fruchtig-frischer, biologisch produzierter Roséwein mit Noten von roten Früchten und Agrumen. <i>A fresh-tasting and fruity organically grown rosé with hints of red berries and citrus fruits.</i>		

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

	10 cl	75 cl
Plozza Primitivo Salento GVG 2016	7.–	35.–
Plozza, Apulien, Italien Mittleres Rubinrot; fruchtige Aromen von Brombeere, Pflaume, Pfeffer und Leder. <i>Medium ruby-red; fruity aromas of blackberry, plum, pepper and leather.</i>		

	7.50	45.–
Puro Malbec 2018		
Dieter Meier, Mendoza, Argentinien Dunkle Brombeerfrucht, etwas Minze, kräftige, ausgewogene Struktur. <i>Dark blackberry fruit, a bit of mint, strong, balanced structure.</i>		

	8.–	47.–
Aia Vecchia Lagone 2017		
Aia Vecchia, Toskana, Italien Am Gaumen überzeugt der Wein aus der Region Bolgheri kräftiger Textur und feinem Schmelz. Moderner, zeitloser Toskaner. <i>This wine from the Bolgheri region is full-bodied yet smooth. A modern, yet timeless Tuscan.</i>		

	8.50	47.–
Château Lastours Grand Reserve 2016		
Château de Lastours, Languedoc-Roussillon, Frankreich Kräftiges Bouquet mit mediterranen Aromen von Oliven, schwarzen Beeren, Gewürzen und raffinierten Holznoten. <i>Intense bouquet of Mediterranean aromas including olives, blackberries and spices along with subtle woody notes.</i>		

	10.50	70.–
Muga Reserva Seleccion Especial 2015		
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>		

Water / Soft Drinks

Wasser mit Kohlensäure <i>sparkling</i>	5 dl	6.–
Wasser ohne Kohlensäure <i>still</i>	5 dl	6.–
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	5.–
Urs fermentierte Limette und Wermut	3.3 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 Tonic Water	2 dl	5.–
Gents Bitter Lemon	2 dl	5.–
Gents Ginger Ale	2 dl	5.–
Sanbitter	1 dl	4.50

Juice

★★★ Orangensaft	2 dl	6.50
★★★ Orange juice	3 dl	7.50
★★★ delicatessa Ginger-Passion Shot	6 cl	6.50

Ice Tea & Lemonade

★★★ Bio Ice Tea Grüntee, Hibiskus, Bio Verveine <i>Green tea, hibiscus, bio verveine</i>	5 dl	6.–
★★★ Bio Ice Tea Zitrone <i>Lemon</i>	5 dl	6.–
★★★ Bio Limonade Zitrone, Bio Ingwer <i>Lemon, bio ginger</i>	5 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

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.