



★★★ 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, Bauernschinken, Früchte Käse Grand Cru Affinage Globus, Butter, Honig, Konfitüre Globus breakfast etagere until 11 am <i>freshly pressed orange juice, hot drink of your choice, croissants, brioche, bircher muesli, swiss ham, fruits cheese grand cru Affinage Globus, butter, honey, jam</i>	29.–
Spiegelei 2 Stück 2 fried eggs	8.50
Rührei 2 Stück 2 scrambled eggs mit Tomaten <i>with tomatoes</i> mit Schinken <i>with diced ham</i> mit Käse <i>with cheese</i> mit Speck <i>with bacon</i>	9.50 + 3.50 + 4.50 + 4.50 + 4.50
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

*zum Tagespreis
price varies daily*



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

★★★Bunter Salat 16.50

Blattsalate, Gurken, Radieschen, Granatapfel, Hausdressing

★★★Multi-coloured Salad

leafy salads, cucumber, radishes, pomegranate, house dressing

Extras zum Salat

Extras for salad

Halloumi <i>halloumi</i>	+ 6.–
Speck <i>bacon</i>	+ 6.50
Pouletbrust <i>chicken breast</i>	+ 9.50
Rauchlachs mit Sesam <i>salmon with sesame seeds</i>	+ 11.50

★★★delicatessa Rindstatar 200g 30.50

Auch als ½ Portion erhältlich 120g 22.50

Röstzwiebeln, Eigelbcreme, Brioche, frische Butter

★★★delicatessa beef tatar

Also available as a ½ serving
fried onions, creamed egg yolk, brioche, fresh butter

Dazu fein gehobelte **Belperknolle** von Jumi
with finely grated **belper knolle** cheese from Jumi +3.–

Dazu passt

Delicious with

Knusper-Frites mit Belperknolle 7.–

crunchy fries with belper knolle cheese

Blattsalat der Saison 6.–

seasonal leaf greens

Classics

★★★Club Sandwich 29.50

Brioche-Toast, Ei, Mini-Lattich, Tomatenmarmelade, eingelegte Gurke, Mayonnaise, Pouletbrust, Bauernschinken, Speck
Serviert mit Beilage nach Wahl

★★★club sandwich

Brioche-toast, egg, mini lettuce, tomato jam, gherkins, mayonnaise, chicken breast, farmer's ham, bacon
Served with side dish of choice

Beilagen *Side dishes*

Knusper-Frites mit Belperknolle

Crunchy fries with belper knolle cheese

Blattsalat der Saison

Seasonal leaf greens

★★★delicatessa «Plättli» 26.–

Auserlesene Trockenfleisch- & Wurstspezialitäten, Serranoschinken, Bresaola, Kräuterspeck, Hatecke Salsiz, Käse Grand Cru Affinage Globus, frisches Brot

★★★delicatessa platter

selected dried meats and sausage specialties, serranoham, bresaola, herb bacon, Hatecke salsiz, cheese grand cru Affinage Globus, fresh bread

Oliven 5.50

Olives

Käse Grand Cru Affinage Globus 5.50

Cheese grand cru Affinage Globus

Classics

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.

★★★delicatessa Suppe ★★★delicatessa soup	12.50
★★★delicatessa Brasatoravioli mit Kartoffelschaum ★★★delicatessa Braised beef ravioli with potato foam	26.50
★★★delicatessa Burger 100% Schweizer Rindfleisch, Butter-Brioche-Bun, Coleslaw, geräucherter Raclettekäse, Gewürzgurken, Mini-Lattich, Röstzwiebeln Serviert mit Beilage nach Wahl ★★★delicatessa burger 100% Swiss beef, butter brioche bun, coleslaw, smoked raclette cheese, pickled cucumbers, Mini lettuce, fried onions Served with side dish of choice	32.–
Beilagen Side dishes Knusper-Frites mit Belperknolle Crunchy fries with belper knolle cheese Blattsalat der Saison Seasonal leaf greens	
Mit einem bio Spiegelei with an organic fried egg	+ 4.–
Mit gebratenem Speck with fried bacon	+ 4.50

Desserts

Flüssiges Schokoladentörtchen

12.50

mit ★★★Tartufi del Piemonte und Vanilleglacé

Backzeit 15 Minuten

liquid chocolate tartlet

with ★★★Piedmont truffles, vanilla ice cream

baking time: 15 minutes

Pâtisserie aus der Vitrine

Marcel Schmitutz süsse Kreationen sind längst eine eigene Marke.

Lassen Sie sich von seinen vielfältigen Kreationen an unserer Bar verwöhnen.

pâtis from our dessert cabinet

Marcel Schmitutz'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 by the scoop

4.50

Stracciatella ai Tartufi neri, Cioccolato,

Vaniglia, Solo Caffè

★★★delicatessa ice cream

stracciatella ai tartufi neri, cioccolato,

vaniglia, solo caffè

Sorbet

pro Kugel by the scoop

4.50

Limone, Lampone

limone, lampone

Toppings

Schlagrahm whipped cream

+ 1.50

Schokoladensauce chocolate sauce

+ 3.50

Caramelsauce caramel sauce

+ 3.50

Eiskaffee

12.–

Zwei Kugeln Kaffee-ice, Espresso, Schlagrahm,

Amaretto Crumble

iced coffee

two scoops of coffee ice cream, espresso, whipped cream,

amaretto crumble

Sorbet Colonel

13.50

2 cl Vodka Turicum und eine Kugel Sorbet nach Wahl

colonel sorbet

2 cl Turicum vodka and a scoop of the sorbet of your choice

Bocconcini «dai-dai»

pro Stück per pice

2.50

Gelati-Praline umhüllt von zarter Schokolade.

Bocconcini «dai-dai» candy

praline of ice cream enveloped in delicate chocolate.

Aus Italienischer Manufaktur. Made in Italy.



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>		

Sparkling Wine

	10 cl	75 cl
Ruinart Blanc de Blanc	21.-	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>		
Ruinart Rosé	21.-	115.-
Ruinart, Champagne, Frankreich In der Nase Duft von roten Beeren und Kirschen sowie Nuancen von Rose und Muskatnuss. Am Gaumen vollmundig, ausgewogen und frisch. <i>A bouquet of red berries and cherries as well as nuances of rose and nutmeg. A full-bodied taste, balanced and fresh.</i>		

White Wine

	10 cl	75 cl
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>		
Château Pierrail Blanc Bordeaux 2018	7.-	39.-
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>		

White Wine

	10 cl	75 cl
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>		
Sancerre Terroir de Silex 2017	7.50	45.-
Domaine Hubert Brochard, Loire, Frankreich Sehr fruchtiger und trockener Weisswein der zum Anstossen animiert. <i>An extremely fruity dry white wine that makes an open invitation to share with friends.</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>		
Bianco Rovere, 2019	9.50	60.-
Guido Brivio, Tessin, Schweiz Vom Barrique Fass geprägtes aromatisches Bukett in der Nase. Am Gaumen findet eine schöne Balance zwischen Körper und der dezenten Säure statt. <i>An aromatic bouquet on the nose imparted by barrel-aging. On the palate, it offers a nice balance between body and a modest acidity.</i>		

Rosé Wine

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

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>		
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>		

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.–.*

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	6.-
Valsler mit Kohlensäure <i>sparkling</i>	5 dl	6.-
Lokales Wasser 37 ohne Kohlensäure <i>still</i>	5 dl	6.-
Valsler 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.-
Gents Ginger Beer	2 dl	5.-
RedBull	2.5 dl	6.50
Sanbitter	1 dl	4.50
Grodino	1 dl	4.50

Juice

★★★Orangensaft	2 dl	6.50
★★★Orange juice	3 dl	7.50
Fruchtsaft frisch gepresst	2 dl	6.-
Fruit juice freshly squeezed	3 dl	7.50

Ice Tea & Lemonade

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

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

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 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.

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.