



★★★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 Küchenteam 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

Canapés

Thonmousse oder Ei <i>Tuna or egg mousse</i>	5.50
Pastrami Schinken aus Österreich <i>Pastrami ham from Austria</i>	5.–
Tatar vom Schweizer Rind <i>Swiss steak tartare</i>	6.–
Crevetten an ★★★Cocktail Sauce <i>Prawns and ★★★cocktail sauce</i>	9.–
Isländischer Rauchlachs <i>Icelandic smoked salmon</i>	6.–
Hausgemachtes Rauchlachstatar <i>Homemade smoked salmon tartare</i>	9.–

Unsere Gerichte servieren wir jeweils
ab 11 Uhr bis 30 Minuten vor Ladenschluss.

*Unsere Gerichte servieren wir jeweils
ab 11 Uhr bis 30 Minuten vor Ladenschluss.*

Sandwich

Frisch zubereitet mit Flûte aus unserer Bäckerei <i>Freshly prepared with baguette from our bakery</i>	
Pastrami Sandwich Pastrami Schinken aus Österreich mit ★★★Wildpreiselbeeren <i>Pastrami ham from Austria with ★★★wild cranberries</i>	13.50
Brie Mehrkorn Flûte Brie, frische Feigen, Feigensenf, Senf und Butter <i>Brie, fresh figs, fig mustard, mustard and butter</i>	12.50
Rauchlachs Sandwich Rauchlachs aus Island, ★★★Dill-Senf <i>Smoked salmon from Iceland, ★★★dill mustard</i>	16.50

★★★delicatessa Delicacies

Alle Leckereien und Köstlichkeiten der ★★★delicatessa
servieren wir Ihnen gerne an der Bar gegen einen Aufpreis von
30% pro Gedeck.

*All ★★★delicatessa delicacies are also available at the bar
with a 30% cover charge.*

Classics

Salatauswahl von unserem Traiteur-Buffer Tagespreis

Serviert mit frischem Brot

Selection of salads from our Traiteur buffet

Served with fresh bread

Price varies

Salatbouquet mit Rauchlachs 25.–

Schottischer Rauchlachs mit ★★★Orangensauce mit Joghurt,
Alpenmalzkorn Baguette

Salad bouquet with smoked salmon

*Scottish smoked salmon with ★★★Orangesauce with yogurt,
Alpine malt grain baguette*

Feinste Käseauswahl von unserer Käsetheke Tagespreis

Serviert mit frischem Brot

Selection of finest cheeses from our cheese counter

Served with fresh bread

Price varies

Stück ★★★Globus Auster N°2 oder N°3 (je nach Saison) 6.–

Serviert mit frischem Brot und Vinaigrette

★★★Globus oysters, size 2 or 3 (depending on seasonal availability)

Served with fresh bread and vinaigrette

Globus Caviar Ihrer Wahl ★★★delicatessa-Preis + 10.00

Entdecken Sie unsere zahlreichen Globus Caviar-Sorten

Serviert mit Blinis und Crème fraîche à discrétion

Globus caviar of your choice ★★★delicatessa-price + 10.00

Discover the wide variety of caviar at Globus

Served with blinis and creme fraiche



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
Giselle Spritz ★★★Prosecco, Giselle, Minze, Soda ★★★Prosecco, Giselle, mint, soda	14.50
Passionsfrucht Spritz ★★★Prosecco, Mikks Passionsblüte, Soda ★★★Prosecco, Mikks passion blossom, soda	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
Alkoholfrei alcohol-free	
Passionsfrucht Limonade Mikks Passionsblüte, Urs <i>Mikks passion blossom, Urs</i>	9.–
Hugo alkoholfrei alcohol-free Holunderblütensirup, Limette, Minze, Urs <i>Elderflower syrup, lime, mint, Urs</i>	9.–

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.–	54.–
★★★Champagne Trois Etoiles Brut GVG Grands Vins Globus, Champagne, Frankreich Chardonnay, Pinot Noir und 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.–

White Wine

Château Pierrail Blanc Bordeaux 2019 Château Pierrail, Bordeaux, Frankreich Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris	10 cl 7.-	75 cl 39.-
Basa Blanco Rueda 2019/2020 Telmo Rodriguez, Rueda, Spanien Verdejo, Viura	8.-	40.-
Hess Chardonnay Select 2018 Hess Collection, Napa Valley, USA Chardonnay	8.-	44.-
Bianco Rovere, 2020 Guido Brivio, Tessin, Schweiz Merlot	10.50	60.-

Rosé Wine

St. Marie Rose Chemin Provence 2018/2019 Domaine Sainte-Marie, Provence, Frankreich	10 cl 7.50	75 cl 44.-
Whispering Angel 2020 Château d'Esclans, Provence, Frankreich Grenache, Cinsault, Vermentino, Syrah, Tibouren	9.50	55.-

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.-.*

Red Wine

Plozza Primitivo Salento GVG 2017 Plozza, Apulien, Italien Primitivo	10 cl 7.50	75 cl 35.–
DM Malbec 2018 Dieter Meier, Mendoza, Argentinien Malbec	7.50	45.–
Mario 2016 Vega Clara, Ribera del Duero, Spanien Tempranillo und Cabernet Sauvignon	9.–	57.–
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.–

Beer

★★★delicatessa Blonde	3.3 dl	6.50
Felsenau Bärner Müntschi, naturtrüb, Bügelflasche <i>Naturally cloudy, flip-top bottle</i>	3.3 dl	6.50
Felsenau Bärni, dunkles Spez, Bügelflasche <i>Dark special brew, flip-top bottle</i>	3.3 dl	6.50
Felsenau Schümli, ohne Alkohol, Bügelflasche <i>Alcohol-free, flip-top bottle</i>	3.3 dl	6.50
Felsenau Bärner Weizzzen obergärige Hefe, sonnengereifter Weizen <i>Top-fermented yeast, sun-ripened wheat</i>	5 dl	8.–
Calanda Lemon Panaché, Erfrischend aus den Bündner Bergen <i>Refreshing, from the Grisons mountains</i>	3.3 dl	6.50

Water / Soft Drinks

Wasser mit Kohlensäure <i>sparkling</i>	5 dl	7.–
Wasser 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.–
Sanbitter	1 dl	5.50

Juice

Tagessaft frisch gepresst	2 dl	7.–
Juice of the day freshly pressed	3 dl	9.–

Ice Tea & Lemonade

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

Caotina Schokolade kalt oder warm <i>Caotina chocolate cold or hot</i>	5.50
Ovomaltine kalt oder warm <i>Ovomaltine cold or hot</i>	5.50

Fresh Tea

Frischer Ingwer-Zitronentee
Fresh lemon and ginger tea

Frischer Pfefferminztee
Fresh mint tea

6.-

Tea

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

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

★★★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.*