



★★★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</i>		
<i>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

zum Tagespreis
price varies daily

mit fangfrischem Fisch
with fresh catch of the day

zum Tagespreis
price varies daily

vegetarische Köstlichkeit
vegetarian delicacies

zum Tagespreis
price varies daily

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

Saisonale Suppe 14.50
Seasonal soup

Hummer Sandwich 28.50
Pommes oder saisonaler Salat
Lobster sandwich
With shoestring fries or a seasonal salad

Sushi

Sushi-Liebhaber kommen bei uns ebenfalls voll auf ihre Kosten. Unser Sushi-Meister bereitet japanische Sushi-Köstlichkeiten zu – täglich frisch und aus erlesenen Zutaten. Von klassischen Nigiri über Hosō-Maki bis hin zu marinierten Kombinationen wie Zuke Don oder Yamakake wird alles sorgfältig und laufend für Sie zubereitet. Inklusiv unserem köstlichen Sushi-Reis, der bereits mehrfach als besten Sushi-Reis ausgezeichnet wurde. *Sushi-lovers can also find all they desire at our stores. Our master sushi chef prepares Japanese sushi delicacies daily using selected fresh ingredients. From classic nigiri or hosō maki to marinated combinations like zuke don and yamakake, everything is prepared specially for you, continuously and with the utmost care. That includes our delicious sushi rice, which has won a number of awards as the best sushi rice.*

NIGIRI

	Stück per item
Schottischer Lachs <i>scottish salmon</i>	5.–
Tuna <i>tuna</i>	5.–
Aal <i>eel</i>	5.–
Ebi Crevetten <i>ebi prawns</i>	5.–
Schneekrabbe <i>snow crab</i>	6.50
Hummer <i>lobster</i>	8.–

HOSO-MAKI

	Stück per item
Schottischer Lachs-Mango <i>scottish salmon and mango</i>	1.90
Avocado <i>avocado</i>	1.90
Gurke <i>cucumber</i>	1.90
Tuna <i>tuna</i>	1.90

Sushi

CHU-MAKI

	Stück per item
Dragon Roll Tuna-Shiitake <i>tuna and shiitake</i>	3.50
Dragon Roll Hummer-Avocado <i>lobster and avocado</i>	4.50
Dragon Roll Lachs-Tuna-Avocado <i>salmon and tuna-avocado</i>	3.50
California Roll Schneekrabbe <i>snow crab</i>	4.50
Lachs-Gartengemüse <i>salmon and fresh vegetables</i>	3.50
Beef-Mango-Shiso <i>beef and mango shiso</i>	4.-
Vegetarisch <i>vegetarian</i>	4.-
Spicy Tuna <i>spicy tuna</i>	4.-
Lachs-Tobiko-Avocado <i>salmon, tobiko and avocado</i>	3.50

SALADS

Edamame	6.-
Wakame Gomae	7.-
Chuka Ika Calamar	15.-

Sushi

Tatar Duo	28.-
<i>Tuna Tatar, Lachs Tatar, Reis, Wakame Gomae Salat Tuna tartare, salmon tartare, rice, gomae wakame salad</i>	
Sashimi Trio	32.-
<i>5 Hamachi Sashimi, 5 Tuna Sashimi, 5 Lachs Sashimi, Chuka Ika Kalamar Salat 5 hamachi sashimi, 5 tuna sashimi, 5 salmon sashimi, chuka ika squid salad</i>	
Sashimi Tataki	35.-
<i>5 Hamachi Tataki Sashimi, 5 Tuna Tataki Sashimi, 5 Lachs Tataki Sashimi, Maguro Sauce 5 hamachi tataki sashimi, 5 tuna tataki sashimi, 5 salmon tataki sashimi, maguro sauce</i>	
Sashimi Tuna	35.-
<i>15 Tuna Sashimi 15 tuna sashimi</i>	
Enishi	29.-
<i>2 Lachs Nigiri, 2 Crevetten gekocht Nigiri, 2 Tuna Nigiri, Wakame Gomae Salat 2 salmon nigiri, 2 cooked prawn nigiri, 2 tuna nigiri, gomae wakame salad</i>	
Sushi Mix	35.-
<i>4 Nigiri (Lachs, Crevette gekocht, Tuna, Gelbschwanzmakrele), 8 Hoso-Maki, Wakame Gomae Salat, Chuka Ika Kalamar Salat 4 nigiri (salmon, cooked prawn, tuna, kingfish), 8 hoso maki, gomae wakame salad, chuka ika squid salad</i>	
Nigiri Mix	45.-
<i>8 Nigiri (Lachs, Crevette gekocht, Tuna, Gelbschwanzmakrele, Beef Tataki, Lachs Tataki., Avocado, grillierter Aal), 1 Gunkan Ikura, Wakame Gomae Salat 8 nigiri (salmon, cooked prawn, tuna, kingfish, beef tataki, salmon tataki, avocado, grilled eel), 1 gunkan ikura, gomae wakame salad</i>	

Sushi

Zukedon Lachs, Tuna und Kingfisch mariniert, Avocado, Sushi-Reis, Wakame Gomae Salat <i>Marinated salmon, tuna and kingfish, avocado, sushi rice, gomaе wakame salad</i>	29.–
Sake Yuzu Lachsfilet, japanische Zitrone, Sushi-Reis, Wakame Gomae Salat <i>Salmon filet, yuzu, sushi rice, gomaе wakame salad</i>	29.–
Yamakake Tuna-Filet gewürzt und mariniert, Sushi-Reis, Wakame Gomae Salat <i>Seasoned and marinated tuna filet, sushi rice, gomaе wakame salad</i>	31.–
Dynamite Tuna Rolls 8 Chu-Maki Dynamite Tuna, Wakame Gomae Salat <i>8 chu maki tuna dynamite rolls, gomaе wakame salad</i>	29.–
Dragon Rolls 8 Chu-Maki Dragon Roll, Wakame Gomae Salat <i>8 chu maki dragon rolls, gomaе wakame salad</i>	29.–

Sushi

Rainbow Rolls 8 Chu-Maki Rainbow Roll, Wakame Gomae Salat <i>8 chu maki rainbow rolls, gomaе wakame salad</i>	29.–
Shiso Rolls 8 Chu-Maki Shiso (Lachs, grillierter Aal, Avocado, Shiso-Blätter, Teriyaki Sauce), Wakame Gomae Salat <i>8 chu maki shiso (salmon, grilled eel, avocado, shiso leaves, teriyaki sauce), gomaе wakame salad</i>	32.–
Tataki Beef 8 Chu-Maki Beef Tataki (Bulgogi und Teriyaki Sauce), Wakame Gomae Salat <i>8 beef tataki chu maki (bulgogi and teriyaki sauce), gomaе wakame salad</i>	34.–

Japanese Sake

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



Drinks

The Spritz Collection

Gespritzter Weisswein <i>white wine spritzer</i>	8.50
Aperol Spritz	13.50
Hugo	13.50
Dry Gin Turicum Tonic	18.–
Vodka Okuhida Tonic	20.50
Züri Mule Dry Gin Turicum, Zuckersirup, Limettensaft, Ginger Beer <i>Turicum dry gin, sugar syrup, lime juice, ginger beer</i>	17.–

Sparkling Wine

	10 cl	75 cl
Cristal 2012	45.–	264.–
Louis Roederer, Champagne, Frankreich Reichhaltiges, komplexes Bukett mit Aromen von säuerlichen sowie von kandierten Früchten, Zitrusnuancen, Pollen, gerösteten Haselnüssen und Madagaskar-Vanille. <i>A rich and complex bouquet with aromas of acidic and candied fruits, as well as notes of citrus, pollen, roasted hazelnuts and Madagascan vanilla.</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, floral bouquet, fine perlage, elegant</i>		
Bollinger Brut	16.–	85.–
Bollinger, Champagne, Frankreich Vielschichtiges Bouquet von Birne, Limette und Haselnuss. Feine Perlage, kräftiger Körper. Langer und frischer Abgang. <i>Complex bouquet of pear, lime and hazelnut. Fine perlage, powerful body. Long, fresh finish.</i>		
Bollinger Rosé	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>On the nose exquisite aromas of red fruits as well as a spicy note. Length, structure and liveliness combine to give a velvety-fruity finish on the palate.</i>		
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

Chablis Terroir de la Chapelle 2018	10 cl 8.–	75 cl 51.–
Patrick Piuze, Burgund, Frankreich Am Gaumen dicht, kraftvoll und klar, sehr ausgewogen, mit reinen Fruchtaromen und schöner Mineralik. <i>On the palate it is dense, powerful, clear and very balanced, with pure fruit aromas and a nice mineral character.</i>		
Zind – Humbrecht Pinot Gris 2018	9.50	51.–
Domaine Zind – Humbrecht, Elsass, Frankreich Feine leichte Feuersteinnoten, welche von leichten Limetten, grünem Apfel und Pfirsich Aromen unterstrichen werden. <i>Delicate notes of flint underscored by aromas of light lime, green apple and peach.</i>		
Giacosa Roero Arneis 2017	10.–	55.–
Bruno Giacosa, Piemont, Italien Leichte feine Aromen nach Birne, Aprikose und Zitrusfrüchten, welche von feinen Mandelnoten begleitet werden. <i>Delicate aromas of pear, apricot and citrus fruit, accompanied by fine hints of almond.</i>		
Bianco Rovere 2017	10.50	60.–
Guido Brivio, Tessin, Schweiz Helles Zitronengelb; Barrique-geprägte Aromatik von Vanille und Kokosnuss, dazu Noten von Zitrone, Ananas und weissem Pfeffer. <i>Light citrus yellow; a barrique-influenced aroma of vanilla and coconut, as well as hints of lemon, pineapple and white pepper.</i>		
Ladoucette Pouilly- Fumé Baron L 2015	21.–	104.–
Baron Patrick de Ladoucette, Loire, Frankreich Im Abgang hat er wunderschöne Aromen nach Grapefruit, Stachelbeere und Zitrusfrüchten, welche von feinen Röstaromen abgerundet werden. <i>An excellent finish with wonderful aromas of grapefruit, gooseberry and citrus fruit, rounded off with delicate roasted aromas.</i>		

Red Wine

Il Pino di Biserno 2016	10 cl 14.50	75 cl 75.–
Tenuta di Biserno, Toskana, Italien In der Nase sind Aromen von dunklen Früchten, Gewürzen, Tabak, Teer und Lakritz vorherrschend. <i>A bouquet dominated by aromas of dark fruits, spices, tobacco, tar and licorice.</i>		
Aalto 2017	14.50	75.–
Bodegas Aalto, Ribera del Duero, Spanien Intensive Fruchtnoten in der Nase, im Gaumen füllig, dicht, beerig, mit kräftigen Tanninen, im langen Abgang Tabak, Vanille- und Schokoladearomen. <i>An intensely fruity bouquet, full-bodied, dense, with a taste of berries and strong tannins as well as aromas of tobacco, vanilla and chocolate in the long finish.</i>		

Wine of the Day

Geniessen Sie ein Glas vom «Wein des Tages».
Das Service Team informiert Sie gern.

*Enjoy a glass of our wine of the day.
Our service team will gladly advise you.*

Coravin

Raritäten è la Coravin

Dank des neuartigen Coravin-Systems bleibt der Korken in der Flasche und schützt auch nach der ersten Entnahme den edlen Tropfen weiter vor Oxidation.

«Coravin ist die innovativste und spannendste Produktneuheit für Weinliebhaber, die in den letzten 30 Jahren entwickelt bzw. erfunden wurde. Dieses Gerät ist der Wahnsinn!» Robert Parker, weltweit berühmter Weinkritiker
Thanks to the novel Coravin system, the cork remains in the bottle and continues to protect wine against oxidation, even after the first glass has been served.

«Coravin is the most innovative and exciting new product for wine lovers that has been developed or invented in the past 30 years. This device is simply amazing!» Robert Parker, world-renowned wine critic

	10 cl	75 cl
Puligny-Montrachet 1er Cru Clavoillon 2016	42.–	204.–

Domaine Leflaive, Burgund, Frankreich
Fruchtige – würzige Aromen nach Ananas, Grapefruit und Vanille, welche von dezenteren Rötaromen abgerundet werden.
Fruity, spicy aromas of pineapple, grapefruit and vanilla, rounded off with subtle roasted aromas.

	58.–	274.–
--	------	-------

Gaja Sperss 2008
Gaja, Piemont, Italien
kraftvoller Rotwein mit feinen Aromen nach Kirsche, Lakritze und leichten Teernoten. Im Abgang wird er durch reife feine Tannine unterstützt.
A full-bodied red wine with delicate aromas of cherry, liquorice and light tarry notes. An elegant finish highlighted by delicate hints of ripe tannins.

Rosé Wine

	10 cl	75 cl
Château de Selles Côtes de Provence 2018	12.–	65.–

Domaines Ott, Provence, Frankreich
Kräftiger Rosé mit dichtem Körper, der dank einer feinstrukturierten Säure frisch wirkt.
Strong rosé with a dense body, which has a fresh effect thanks to a finely structured acidity.

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	3.3 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.-

Japanese Sake

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

Water / Soft Drinks

Lokales Mineralwasser 37 mit Kohlensäure <i>sparkling</i>	5 dl	6.-
Lokales Mineralwasser 37 ohne Kohlensäure <i>still</i>	5 dl	6.-
Coca Cola	3.3 dl	5.-
Coca Cola Zero	3.3 dl	5.-
Gents Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	2 dl	5.-
Ginger Beer	2 dl	5.-
Orangensaft frisch gepresst	3 dl	6.-
Orange juice <i>freshly squeezed</i>		

Homemade Ice Tea & Lemonade

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

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

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.*

Tea

Frischer Pfefferminz Tee Portion <i>Fresh peppermint tea</i>	7.50
Frischer Zitronen-Ingwer Tee Portion <i>Fresh lemon and ginger tea</i>	7.50
Earl Grey Mit ätherischem Öl der Bergamotte bereichert, mild und sanft zitrusfruchtig <i>Enriched with the essential oils of bergamot.</i> <i>Mild and with a gentle fruity citrus flavor.</i>	4.50
Assam Halmari Klassischer Frühstückstee aus Indien, malzig, vollmundig, am besten zusammen mit Milch <i>A classic Indian breakfast tea. Malty,</i> <i>full-bodied, best enjoyed with milk.</i>	4.50
White Needle Einer der besten, klassischen Weisstees aus China Ein feiner, weicher und doch hoch aromatischer Tee <i>One of the best classic white teas from China</i> <i>A fine and gentle yet highly aromatic tea</i>	4.50
Sencha Yamato Japanischer Grüntee aus Frühlingsernte, erfrischend, reichhaltiger Geschmack, tiefgrüne Färbung <i>Japanese green tea harvested in spring. A rich,</i> <i>refreshing taste and a dark-green hue.</i>	4.50

Tea

Pfefferminze Mente du Maroc Marokkanische Minze, erfrischend <i>Refreshing Moroccan mint tea</i>	4.50
Verveine Eisenkraut, leichte Zitrusnote <i>With a delicate hint of citrus</i>	4.50
Berner Rosen Inspiriert vom Berner Bauerngarten, Äpfel, Rosen, Lindenblüten, Brennesseln, etwas Zimt <i>Inspired by Bernese kitchen gardens. Apples, roses,</i> <i>linden blossoms, nettles and a little cinnamon</i>	4.50
Jasmin Dragon Pearl Frischer, aromatischer Grüntee aus China, mit intensiver Jasmin Note <i>Fresh aromatic green tea from China</i> <i>with an intensive hint of jasmine</i>	4.50
Ginger Lemon Eine gelungene Verbindung von Kräutern mit zitroniger Note und scharfem Ingwer <i>A successful blend of fine herbs with</i> <i>nuances of lemon and spicy ginger.</i>	4.50

★★★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 www.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
Freilandeier 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.*