



★★★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 lassen wir uns 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.

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

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 us 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.*

Our Food is served from 11am until 30 minutes before closing.



Food

Classics

★★★Canape	
mit Eimousse <i>with egg</i>	5.50
mit Thonmousse <i>with tuna</i>	5.50
mit Rauchlachs Tatar <i>with smoked salmon tatar</i>	6.–
mit Rindstartar <i>with beefsteak tartar</i>	6.–
★★★delicatessa Suppe	9.50
knuspriges Baguette von der Bäckerei Gschwend	
★★★delicatessa soup	
<i>Crispy baguette from the Gschwend bakery</i>	
Gemischter Blattsalat	10.50
knuspriges Baguette von der Bäckerei Gschwend	
Mixed green salad	
<i>Crispy baguette from the Gschwend bakery</i>	
Trockenfleisch mit Gruyère	13.–
★★★eingelegtes Gemüse, Baguette, frische Butter	
Dried meat with gruyere	
★★★pickled vegetables, baguette, fresh butter	
Rohschinken mit Gruyère	11.50
★★★eingelegtes Gemüse, Baguette, frische Butter	
Raw ham with gruyere	
★★★pickled vegetables, baguette, fresh butter	
Saltufo Trüffelsalami	15.–
★★★eingelegtes Gemüse, Baguette, frische Butter	
Saltufo truffle salami	
★★★pickled vegetables, baguette, fresh butter	
Tüte ★★★Chips Fiore di Tartufo	3.50
Packet of ★★★fiore di tartufo chips	

Classics

Käseplatte Frankreich	14.–
Comté, Roquefort Papillon, Morbier, Camembert Isigny, Sainte-Maure, Feigensenf, Baguette, frische Butter	
French cheese platter	
<i>Comté, roquefort papillon, morbier, camembert isigny, sainte-maure, fig mustard, baguette, fresh butter</i>	
Käseplatte Schweiz	12.50
Emmentaler, Gruyère, Appenzeller, Tilsiter, Freiburger Vacherin, Feigensenf, Baguette, frische Butter	
Swiss cheese platter	
<i>Emmental, gruyere, appenzeller, tilsiter, vacherin fribourgeois, fig mustard, baguette, fresh butter</i>	
Tête de Moine Rosetten	15.–
Baumnüsse, knuspgriges Baguette, frische Butter	
Tete de moine rosettes	
<i>Walnuts, crispy baguette, fresh butter</i>	

Beef Tatar

Mit Quellwasser-Whisky «Edition Himmelberg» von Sântis Malt, Baguette und frische Butter

With "Himmelberg Edition" spring water whiskey by Sântis Malt, baguette and fresh butter

18.50 25.–

Classics

Flammkuchen <i>Tarte flambee</i>	9.50
Quiche Lorraine <i>Quiche with bacon and onions</i>	12.50
Quiche mit Lauch <i>Quiche with leek</i>	12.50
Quiche mit Tomate <i>Quiche with tomatoes</i>	12.50
Quiche mit Spinat <i>Quiche with spinach</i>	12.50
Beilagensalat <i>Salad side dish</i>	4.50

Desserts

Zitronencake <i>Lemon cake</i>	5.-
Tartuficake <i>Tatufi cake</i>	5.50



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>	

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

Château Pierrail Blanc Bordeaux 2018	10 cl 7.–	75 cl 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>		
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>		

White Wine

Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2019	10 cl 10.–	75 cl 55.–
Cloudy Bay, Marlborough, Neuseeland Intensives Bukett von Grapefruit, frisch geschnittenem Gras, Peperoni und weissem Pfeffer. Zudem sehr intensive kräutrige und zitrusfruchtige Aromen. <i>Intense bouquet of grapefruit, freshly cut grass, bell pepper and white pepper along with very intense aromas of herbs and citrus fruit</i>		

Red Wine

Plozza Primitivo Salento GVG 2016	10 cl 7.–	75 cl 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>		
Aia Vecchia Lagone Toscana 2017	8.–	47.–
Aia Vecchia, Toskana, Italien Viel dunkle Frucht, Vanille und Süssholz. Am Gaumen überzeugt der Wein aus der Region Bolgheri kräftiger Textur und feinem Schmelz. <i>Rich notes of dark fruit, vanilla and liquorice. This wine from the Bolgheri region has a delightful taste thanks to its full-bodied texture and creamy mouth-feel.</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

St. Marie Rose Chemin Provence 2018/2019	10 cl 7.–	75 cl 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.–.*

Beer

★★★delicatessa Blonde	3.3 dl	6.50
Chopfab Amber	3.3 dl	6.50
Quöllfrisch naturtrüb, Bügelflasche	3.3 dl	6.50
IPA Indian Pale Ale	3.3 dl	6.50
Calanda Radler	3.3 dl	6.–
Heineken 0.0 alkoholfrei <i>alcohol free</i>	3.3 dl	6.–

Aperitifs

	Vol.-%	5 cl
Aperol	11%	7.–
Appenzeller Alpenbitter	29%	7.–
Lillet Blanc	17%	7.–
Lillet Rosé	17%	7.–
Matter Vermouth Bianco	18%	7.–
Matter Vermouth Rouge	18%	7.–
Campari	25%	7.–
Campari	25%	9.–
mit frischem Orangensaft <i>With fresh orange juice</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.–
Gartengold Apfelsaft <i>apple juice</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.–
Sanbitter	1 dl	4.50
Grodino	1 dl	4.50
★★★Orangensaft	2 dl	6.50
★★★Orange juice		
★★★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>	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

Chocolat Marta heiss oder kalt Rezept nach Marta Tombolan vom Bistro «Le Barbare», Lausanne Kakao, Zimt, Vanille Chocolat Marta hot or cold <i>Recipe by Marta Tombolan from Bistro</i> «Le Barbare», Lausanne <i>Cocoa, cinnamon, vanilla</i>		5.50
mit Mini-Marshmallows <i>with mini-marshmallows</i> mit Schlagrahm <i>with whipped cream</i>		+ –.50 +1.50

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 Teinfreier 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

★★★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 Saltufo wird
mit Schweinefleisch aus Deutschland produziert. 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 saltufo is produced with pork from Germany.
Any exceptions are labelled accordingly.
All prices in CHF, including VAT.*