



★★★ 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 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 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, Butter, Honig, Konfitüre Globus breakfast etagere until 11 am <i>freshly pressed orange juice, hot drink of your choice, croissants , brioche, bircher muesli, butter, honey, jam</i>	21.–
Frühstücks-Komponenten Bauernschinken, Käse Grand Cru Affinage Globus Breakfast component <i>swiss ham, cheese grand cru Affinage Globus</i>	9.50
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 7.– 3 dl 9.–

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

ab from **21.50**



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

★★★Mixed Salad

*multi-coloured leafy salads, cucumber, radishes, pomegranate,
house dressing*

Extras zum Salat

Vom «Big Green Egg» Holzkohlegrill

Extras for salad

From the «Big Green Egg» charcoal grill

Halloumi <i>halloumi</i>	+ 6.–
Speck <i>bacon</i>	+ 6.50
Pouletbrust <i>chicken breast</i>	+ 9.50
Riesenscrevetten aus den Mangrovenwäldern Vietnams <i>king prawns from Vietnamese mangrove forests</i>	+ 11.50

★★★delicatessa Rindstatar 200g 29.–

Auch als ½ Portion erhältlich 120g 21.50

Röstzwiebeln, Eigelbcreme, Brioche Toast, frische Butter

★★★delicatessa beef tatar

Also available as a ½ serving

fried onions, creamed egg yolk, brioche toast, 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 23.50

Auch als ½ Portion erhältlich

14.50

Brioche-Toast, Eigelbcreme, Mini-Lattich, Tomatenmarmelade, eingelegte
Gurke, Mayonnaise, Pouletbrust, Bauernschinken, Speck

★★★club sandwich

Also available as a ½ serving

*Brioche-toast, egg, mini lettuce, tomato jam, gherkins,
mayonnaise, chicken breast, farmer's ham, bacon*

Dazu passt

Delicious with

Knusper-Frites mit Belperknolle 7.–

crunchy fries with belper knolle cheese

Blattsalat der Saison 6.–

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*

Classics

The «Big Green Egg»

Grilliertes kommt bei uns nicht aus einem herkömmlichen Holzkohlegrill, sondern aus dem legendären Keramikgrill «Big Green Egg». Die Kombination aus japanischer Tradition und Hightech sorgt dafür, dass sämtliche Aromen herausgeholt werden.

Our grilled food does not come from a conventional charcoal grill, but from the legendary ceramic grill „Big Green Egg“. The combination of Japanese tradition and high-tech ensures that all flavours are brought out.

★★★delicatessa Suppe ★★★delicatessa soup	12.50
★★★delicatessa Brasatoravioli mit Kartoffelschaum ★★★delicatessa Braised beef ravioli with potato foam	26.50
★★★delicatessa Globus Burger 100% Schweizer Rindfleisch, Butter-Brioche-Bun, Käse, Coleslaw, Eisbergsalat, eingelegte Gurken, Röstzwiebeln, Ketchup ★★★delicatessa Globus burger 100% Swiss beef, butter brioche bun, cheese, coleslaw, iceberg lettuce, gherkins, fried onions, ketchup	23.–
★★★The Local Burger 100% Schweizer Rindfleisch, Butter-Brioche-Bun, gehobelte Belperknolle von Jumi, marinierte rote Zwiebel, Gewürzgurken, knackiger Eisbergsalat, Mayonnaise ★★★the local burger 100% Swiss beef, butter brioche bun, grated belper knolle cheese from Jumi, marinated red onions, gherkins, crunchy iceberg lettuce, mayonnaise	21.50
Mit einem bio Spiegelei <i>with an organic fried egg</i>	+ 4.–
Mit gebratenem Speck <i>with fried bacon</i>	+ 4.50
Dazu passt <i>Delicious with</i>	
Knusper-Frites mit Belperknolle crunchy fries with belper knolle cheese	7.–
Blattsalat der Saison seasonal leaf greens	6.–

Desserts

Flüssiges Schokoladentörtchen

mit ★★★Tartufi del Piemonte und Vanilleglacé

Backzeit 15 Minuten

liquid chocolate tartlet

with ★★★Piedmont truffles, vanilla ice cream

baking time: 15 minutes

12.50

Pâtisserie aus der Vitrine

Marcel Schmitutz süsse Kreationen sind längst eine eigene Marke.

Lassen Sie sich von seinen vielfältigen Kreationen verwöhnen.

pâtisries 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

Stracciatella ai Tartufi neri, Cioccolato,

Vaniglia, Solo Caffè

★★★delicatessa ice cream

stracciatella ai tartufi neri, cioccolato,

vaniglia, solo caffè

pro Kugel by the scoop

4.50

Sorbet

Limone, Lampone

limone, lampone

pro Kugel by the scoop

4.50

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>		

White Wine

	10 cl	75 cl
Château Pierrail Blanc Bordeaux 2018 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>	7.–	39.–
Basa Blanco Rueda 2018/2019 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>	7.–	42.–
Abbona Roero Arneis 2019 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>	7.50	45.–
Hess Chardonnay Select 2017 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>	8.–	44.–
Dubois Dezaley Marsens 2018 Les Frères Dubois, Waadt, Schweiz Er zeigt ein feines Bouquet mit Aromen von Zitrusfrüchten und einem Hauch Feuerstein. <i>A delicate bouquet with citrus-fruit aromas and flinty notes.</i>	9.50	53.–

Red Wine

	10 cl	75 cl
Plozza Primitivo Salento GVG 2016 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.–	35.–
Puro Malbec 2018 Dieter Meier, Mendoza, Argentinien Dunkle Brombeerfrucht, etwas Minze, kräftige, ausgewogene Struktur. <i>Dark blackberry fruit, hints of mint; strong, balanced texture.</i>	7.50	45.–
Aia Vecchia Lagone Toscana 2017 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>	8.–	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>	8.50	47.–
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>	10.50	70.–

Rosé Wine

St. Marie Rose Chemin Provence 2018/2019	10 cl	75 cl
Domaine Sainte-Marie, Provence, Frankreich	7.–	44.–
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
Felsenau Bärner Müntschi	3.3 dl	6.50
Naturtrüb, Bügelflasche <i>Naturally cloudy, flip-top bottle</i>		
Felsenau Bärni	3.3 dl	6.50
Dunkles Spez, Bügelflasche <i>Dark special brew, flip-top bottle</i>		
Felsenau Schümli	3.3 dl	6.50
Ohne Alkohol, Bügelflasche <i>Alcohol-free, flip-top bottle</i>		
Felsenau Bärner Weizzzen	5 dl	8.–
Obergärige Hefe, sonnengereifter Weizen <i>Top-fermented yeast, sun-ripened wheat</i>		
Calanda Lemon Panaché	3.3 dl	6.50
Erfrischend, aus den Bündner Bergen <i>Refreshing, from the Grisons mountains</i>		

Aperitifs

Martini bianco	Vol.-%	4 cl
Campari	15 %	6.–
Campari	23 %	6.50
Mit frisch gepresstem Orangensaft <i>with freshly squeezed orange juice</i>	23 %	12.–

Water / Soft Drinks

Wasser mit Kohlensäure <i>sparkling</i>	5 dl	6.-
	3.3dl	5.-
Wasser ohne Kohlensäure <i>still</i>	5 dl	6.-
	3.3dl	5.-
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.-
Gents Bitter Lemon	2 dl	5.-
Sanbitter	1 dl	4.50

Juice

★★★ Orangensaft	2 dl	6.50
★★★ Orange juice	3 dl	7.50
Tagessaft frisch gepresst	2 dl	7.-
Daily Juice <i>freshly squeezed</i>	3 dl	9.-
Tomatensaft	2 dl	5.50
Tomato juice		

Ice Tea & Lemonade

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

Chocolate

Chocolat Chaud Marta	5.50
Mit Marshmallows <i>with marshmallows</i>	6.-
Mit Schlagrahm <i>with whipped cream</i>	7.-
Mit Marshmallows und Schlagrahm <i>with marshmallows and whipped cream</i>	7.50
Caotina, Ovomaltine	4.50

Fresh Tea

Pfefferminze oder Zitronen-Ingwer
mint or lemon-ginger

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 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

auch mit Sojamilch und laktosefreier Milch erhältlich
also available with soy milk and lactofree milk

Dazu passt *Delicious with*

★★★ Grappa Berta la Musa Italien 42 vol%	2 cl	8.–
Café Baileys		8.50

★★★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 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.