



★★★ 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

<b>Gipfeli</b> <b>Croissant</b>	<b>1.80</b>
<b>Brötli</b> <b>Bread roll</b>	<b>1.50</b>
<b>Frühstücks-Komponenten</b>	
Butter <i>Butter</i>	<b>0.60</b>
Konfitüre <i>jam</i>	<b>1.20</b>
Honig <i>honey</i>	<b>1.20</b>
★★★Crema di Tartufi Dolci	<b>1.20</b>

## *Executive Chef-de-Cuisine* *Bertram Blauel*

Seit Juli 2017 ist Bertram Blauel aus dem badischen Neuenburg am Rhein Executive Küchenchef von allen Restaurants der Filiale Globus Basel am Marktplatz. Durch seine langjährige Erfahrung in der klassischen, sowohl auch in der Spitzengastronomie, bringt er kreative Impulse im a la carte sowohl auch im Catering ein. Mit seinem ehemaligen, eigenen Restaurant gehörte er mit 16 Gault Millau Punkte und einem Michelin-Stern zur deutschen Kochelite. Auszeichnungen wie, 2 mal 1. Platz «Basel geht aus», 3. Platz «Aufsteiger des Jahres» und «Koch des Monats» beim Magazin «Der Feinschmecker» in Deutschland. Viele Auszeichnungen folgten.

*Since July 2017, Bertram Blauel from Neuenburg am Rhein in Germany has been the Executive Chef-de-Cuisine of all the restaurants at the Globus branch on Basel's Marktplatz. Thanks to his long-standing experience in both classic and haute cuisine, he brings creative vision to both à-la-carte service and catering. While operating his own restaurant in the past, he was considered one of Germany's elite chefs, boasting 16 Gault-Millau points and a Michelin star. He has won the Basel Geht Aus award twice, placed third in Gault-Millau's Rookie of the Year awards, and was named Chef-of-the-Month by Feinschmecker magazine in Germany. Many accolades followed.*

# Classics

<b>Beilagensalat</b> <i>Side dish salad</i>	4.–
<b>Tagessuppe</b> <i>Daily soup</i>	6.50
<b>Quiche im Holzring</b> <i>Quiche in wooden ring</i>	12.50
<b>★★★Mischsalat</b> <b>★★★Mixed salad</b> Griechisch <i>Greek</i> Poulet ceasar <i>Chicken ceasar</i>	13.00 13.00
<b>★★★Saisonale Salatkreationen</b> <b>★★★Seasonal salad creations</b>	15.–
<b>★★★Wraps nach Tagesangebot</b> <b>★★★Wraps according daily offer</b>	12.50
<b>★★★Vitello Tonnato, Kalbfleisch mit Thunfischsauce</b> <b>★★★Vitello Tonnato, sliced veal with tuna sauce</b>	18.50
<b>★★★Canapé</b> mit Eimousse <i>with egg mousse</i> mit Thonmousse <i>with tuna mousse</i> mit Rauchlachs <i>with smoked salmon</i> mit Rindstatar <i>with beefsteak tartare</i>	5.50 5.50 6.– 6.–
<b>Frische Pasta aus der ★★★delicatessa</b> <b>Fresh pasta from our ★★★delicatessa</b>	15.50
<b>★★★Saisonaler Tagesteller</b> <b>★★★Seasonal plate of the day</b>	16.50

---

## ★★★Bowls

### Create your own bowl

Wählen Sie als Basis zwischen Reis und Quinoa aus.  
Als Proteinquelle dienen frischen Fisch, Fleisch oder Tofu. Dann fügen Sie  
noch Ihre Favorite Toppings hinzu und zu guter Letzt geben Sie mit Ihrer  
Sauce nach Wahl der Bowl eine besondere Würze.

**14.50**

### Create your own bowl

For the base choose between rice and quinoa.  
Fresh fish, meat or tofu serve as a source of protein. On Top you can  
add your favorite toppings. In the end you add a special zest to your  
bowl by choosing one of our delicious sauces.

**14.50**

# Pastry

<b>Linzertorte</b> <i>Linzern tart</i>	4.50
<b>Stephan's Käsekuchen</b> <i>Stephan's Cheese cake</i>	4.50
★★★ <b>Zitronen Cake</b> ★★★ <i>Lemon Cake</i>	5.-
★★★ <b>Tartufi Cake</b> ★★★ <i>Tartufi Cake</i>	5.50
<b>Saisonale Wähen</b> <i>Seasonal Tarts</i>	5.50
★★★ <b>Tartufi Dolci del Piemonte</b> ★★★ <i>Tartufi Dolci del Piemonte</i>	1.50
<b>Mediterre Patisserie</b> Marcel Schmitutz süsse Kreationen.	ab 8.50
<b>Mediterre patisserie</b> <i>Marcel Schmitutz's sweet creations.</i>	from 8.50



# Drinks

# The Spritz Collection

<b>Gespritzter Weisswein</b>	<b>9.50</b>
Süss mit Orange oder sauer mit Zitrone <i>Sweet with orange or sour with lemon</i>	
<b>Aperol Spritz</b>	<b>13.50</b>
★★★Prosecco, Aperol, Soda, Orange ★★★Prosecco, Aperol, soda, orange	
<b>Giselle Spritz</b>	<b>13.50</b>
★★★Prosecco, Giselle, Minze, Soda ★★★Prosecco, Giselle, mint, soda	
<b>Passionsfrucht Spritz</b>	<b>13.50</b>
★★★Prosecco, Mikks Passionsblüte, Soda ★★★Prosecco, Mikks passion blossom, soda	
<b>Hugo</b>	<b>13.50</b>
★★★Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda ★★★Prosecco, elderflower syrup, lime, mint, soda	
<b>Negroni Spritz</b>	<b>16.50</b>
★★★Prosecco, Turicum Gin, Vermouth Helvetico Rosso, Campari ★★★Prosecco, Turicum Gin, Vermouth Helvetico Rosso, Campari	

# Basel's finest Gin

<b>Gin Tonic</b>	<b>15.50</b>
Basilisk Dry Gin Gryff Dry Gin Nginious Gin Rheinbrand Dry Gin	
<b>Serviert mit Gents Tonic Water</b> <i>Served with Gents Tonic Water</i>	

## Beer

★★★delicatessa Blonde	3.3 dl	<b>6.50</b>
<b>Ueli Bier</b>	3.3 dl	<b>6.50</b>
<b>Shepherd neame &amp; Co. Indian Pale Ale</b>	5 dl	<b>8.50</b>
<b>Heineken alkoholfrei alcohol free</b>	3.3 dl	<b>6.50</b>

## Sparkling Wine

	10 cl	75 cl
<b>★★★Prosecco di Valdobbiadene</b>	<b>9.50</b>	<b>44.–</b>
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>		
<b>★★★ Champagne Trois Etoiles Brut GVG</b>	<b>13.–</b>	<b>73.–</b>
Grands Vins Globus, Billecart-Salmon, Frankreich Fruchtiges Aroma, reiches Bouquet, langanhaltender Abgang. <i>Fruity aroma, rich bouquet, long finish.</i>		

## Rosé Wine

	10 cl	75 cl
<b>St. Marie Rose Chemin Provence 2018/2019</b>	<b>7.–</b>	<b>44.–</b>
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>		

## White Wine

	10 cl	75 cl
<b>Château Pierrail Blanc Bordeaux 2018</b>	<b>7.–</b>	<b>39.–</b>
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>		
<b>Hess Chardonnay Select 2017</b>	<b>8.–</b>	<b>44.–</b>
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>		
<b>Cant Andrian Sauvignon Blanc Floreado 2018</b>	<b>9.50</b>	<b>50.–</b>
Cantina Andrian, Südtirol, Italien Aromen von Holunderblüte, Stachelbeere und reifen, tropischen Früchten wie Passionsfrucht. <i>Aromas of elderflower, gooseberry and ripe tropical fruits such as passion fruit.</i>		

# Red Wine

<b>Plozza Primitivo Salento GVG 2016</b>	10 cl	75 cl
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.–
<b>Aia Vecchia Lagone 2017</b>	8.–	47.–
Aia Vecchia, Toskana, Italien Am Gaumen überzeugt der Wein aus der Region Bolgheri kräftiger Textur und feinem Schmelz. Moderner, zeitloser Toskaner. <i>This wine from the Bolgheri region is full-bodied yet smooth. A modern, yet timeless Tuscan.</i>		
<b>Puro Malbec 2018</b>	7.50	45.–
Dieter Meier, Mendoza, Argentinien Dunkle Brombeerfrucht, etwas Minze, kräftige, ausgewogene Struktur. <i>Dark blackberry fruit, a bit of mint, strong, balanced structure.</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.–.*



# Water / Soft Drinks

<b>Valsler</b> mit Kohlensäure <i>sparkling</i>	5 dl	<b>6.–</b>
<b>Valsler</b> ohne Kohlensäure <i>still</i>	5 dl	<b>6.–</b>
★★★ <b>Tasty Water</b>	5 dl	<b>5.–</b>
<b>Gazosa</b> Limone lemon	3.5 dl	<b>6.50</b>
<b>Gazosa</b> Aranciata Amara <i>bitter orange</i>	3.5 dl	<b>6.50</b>
<b>Gazosa</b> Mirtillo <i>blueberry</i>	3.5 dl	<b>6.50</b>
<b>Gartengold</b> Apfelschorle <i>apple spritzer</i>	2.75 dl	<b>5.–</b>
<b>Gartengold</b> Apfelsaft <i>apple juice</i>	2.75 dl	<b>5.–</b>
<b>Urs</b> fermentierte Limette und Wermut <i>Fermented Lime and Vermouth</i>	3.3 dl	<b>5.–</b>
<b>Coca Cola</b>	3.3 dl	<b>5.–</b>
<b>Coca Cola</b> Zero	3.3 dl	<b>5.–</b>
<b>Rivella</b> rot <i>red</i>	3.3 dl	<b>5.–</b>
<b>Rivella</b> blau <i>blue</i>	3.3 dl	<b>5.–</b>
<b>Gents</b> Tonic Water	2 dl	<b>5.–</b>
<b>Sanbitter</b>	1 dl	<b>4.50</b>
<b>RedBull</b>	2.5 dl	<b>6.50</b>

# Ice Tea & Lemonade

★★★ <b>Bio Ice Tea</b> Grüntee, Hibiskus, Bio Verveine <i>Green tea, hibiscus, bio verveine</i>	5 dl	<b>6.–</b>
★★★ <b>Bio Ice Tea</b> Alpenkräuter <i>Alpine herbs</i>	4 dl	<b>6.–</b>
★★★ <b>Bio Ice Tea</b> Zitrone <i>Lemon</i>	5 dl	<b>6.–</b>
★★★ <b>Bio Limonade</b> Zitrone, Bio Ingwer <i>Lemon, bio ginger</i>	5 dl	<b>6.–</b>

# Juice

★★★ <b>Orangensaft</b> ★★★ <b>Orange juice</b>	2.5 dl	<b>7.50</b>
★★★ <b>Ananassaft</b> ★★★ <b>Pineapple juice</b>	2.5 dl	<b>7.50</b>
★★★ <b>Grapefruitsaft</b> ★★★ <b>Grapefruit juice</b>	2.5 dl	<b>7.50</b>

# 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

### Espresso

### Espresso doppio

### Schale milkcoffee

### Cappuccino

### Espresso macchiato

### Latte macchiato

5.–

5.–

6.–

5.–

5.50

5.–

6.–

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

# Tea

<b>Earl Grey</b>	<b>4.50</b>
<b>Assam Halmari</b>	<b>4.50</b>
<b>White Needle</b>	<b>4.50</b>
<b>Sencha Yamato</b>	<b>4.50</b>
<b>Pfefferminze Menthe du Maroc</b>	<b>4.50</b>
<b>Verveine</b>	<b>4.50</b>
<b>Berner Rose</b>	<b>4.50</b>
<b>Jasmin Dragon Pearls</b>	<b>4.50</b>
<b>Rooibos Bourbon</b>	<b>4.50</b>
<b>Ginger Lemon</b>	<b>4.50</b>
<b>Indian Chai</b>	<b>4.50</b>
<b>Chai Latte</b>	<b>6.50</b>
<b>Kurkuma Latte</b>	<b>6.–</b>

---

## Globus Rooftop Mint Tea

Das gibt's nur bei Globus Basel: Auf unserem Rooftop gedeihen neben Pfefferminze auch zahlreiche Bienenstöcke, die feinen Honig produzieren.  
Wir verarbeiten alles liebevoll von Hand zu Tee und Honig.

Only at Globus Basel: On our rooftop not only peppermint thrives but also numerous of bee hives producing tasty honey. On top of it, we manually process everything lovingly into tea and honey.

**Minzetea als erfrischenden Ice Tea auf Eis serviert**  
**Mint tea, served on ice**

4.–

**Minzetea heiss serviert, verfeinert mit Basler Globus Honig**  
**Mit tea, served hot with delicious Globus Basel honey**

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](http://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.*