



Globus Bar



Food

Classics

★★★Canapé	
mit Eimousse <i>with egg mousse</i> ☞	5.50
mit Thonmousse <i>with tuna mousse</i>	5.50
mit Rauchlachs <i>with smoked salmon</i>	6.–
mit Rindstatar <i>with beefsteak tartare</i>	6.–
★★★Mischsalat	
★★★Mixed salad	
Griechisch <i>Greek</i> ☞	16.50
Lachs mit Sesam und Radieschen <i>Salmon with sesame and radish</i>	19.50
Quinoa mit Tomaten und Brot ☞	19.–
Quinoa with tomato and bread	
Burrata & Tomaten ☞	21.–
Burrata & tomatoes	
Eric's Spezial	zum Tagespreis <i>price of the day</i>

Wraps & Sandwiches

Mini Hummerbrioche	6.–
Mini lobster brioche	
Wrap	
Ofengemüse und Büffelmozzarella ☞	13.50
<i>Baked vegetables and buffalo mozzarella</i> ☞	
Poulet, Avocado und Mayonnaise	15.50
<i>Chicken, avocado and mayonnaise</i>	

Pastry

Zitronen Cake	5.–
Lemon cake	
Tartufi Cake	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	
Hugo	13.50
★★★Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda ★★★Prosecco, elderflower syrup, lime, mint, soda	
Alkoholfrei alcohol-free	
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>		
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

Basa Blanco Rueda 2018/2019	10 cl	75 cl
Telmo Rodriguez, Rueda, Spanien	7.-	42.-
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>		
Bianco Rovere, 2019	9.50	60.-
Guido Brivio, Tessin, Schweiz		
Vom Barrique Fass geprägtes aromatisches Bukett in der Nase. Am Gaumen findet eine schöne Balance zwischen Körper und der dezenten Säure statt. <i>An aromatic bouquet on the nose imparted by barrel-aging. On the palate, it offers a nice balance between body and a modest acidity.</i>		

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>		

Red Wine

Puro Malbec 2018	10 cl	75 cl
Dieter Meier, Mendoza, Argentinien	7.50	45.-
Dunkle Brombeerfrucht, etwas Minze, kräftige, ausgewogene Struktur. <i>Dark blackberry fruit, hints of mint; strong, balanced texture.</i>		

Beer

★★★delicatessa Blonde 3.3 dl 6.50

Water / Soft Drinks

Wasser mit Kohlensäure *sparkling* 5 dl 5.–

Wasser ohne Kohlensäure *still* 5 dl 5.–

Gartengold Apfelschorle *apple spritzer* 2.75 dl 5.–

Coca Cola 3.3 dl 5.–

Coca Cola Zero 3.3 dl 5.–

Rivella rot *red* 3.3 dl 5.–

Rivella blau *blue* 3.3 dl 5.–

Juice

★★★Orangensaft 2 dl 7.50
★★★orange juice

Ice Tea & Lemonade

★★★Bio Ice Tea 5 dl 6.–
Grüntee, Hibiskus, Bio Verveine
Green tea, hibiscus, bio verveine

★★★Bio Limonade 5 dl 6.–
Zitrone, Bio Ingwer
Lemon, bio ginger

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 Lachs stammt
aus schottischer- und die Crevetten aus vietnamesischer 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- and the shrimps from Vietnamese aquaculture.
Any exceptions are labelled accordingly.
All prices in CHF, including VAT.*