



*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
Poulet Caesar <i>Chicken Caesar</i>	18.–
Lachs und Sesam <i>Salmon with sesame</i>	19.50
Exotischer Crevettensalat <i>Exotic prawn salad</i>	22.–

Quinoa mit Avocado und Spargelsalat ☞ <i>Quinoa with avocado and asparagus salad</i>	17.50
---	-------

Buratta & Tomaten ☞ <i>Buratta &amp; tomatoes</i>	19.50
--	-------

Lachstatar mit Apfel <i>Salmon tartar with apple</i>	20.50
---	-------

Roastbeef mit Tartaresauce <i>Roast beef with tartar sauce</i>	21.50
---	-------

Vitello Tonnato, Kalbfleisch mit Thunfischsauce <i>Vitello tonnato, slices veal with tuna sauce</i>	22.50
--	-------

vegan vegan ☞☞ vegetarisch vegetarian ☞

# Classics

## Quiche

Lorraine <i>Lorraine</i>	14.–
mit Lauch <i>with leek</i> ☞	14.–
mit Tomaten <i>with tomatoes</i> ☞	14.–
mit Spinat <i>with spinach</i> ☞	14.–

Lasagne	16.–
---------	------

# Wraps & Sandwiches

Mini Hummerbrioche <i>Mini lobster brioche</i>	6.–
---	-----

Bagel mit Rohschinken <i>Bagel with raw ham</i>	12.–
--	------

Caesar Sandwich <i>Caesar sandwich</i>	13.–
---	------

## Wrap

Ofengemüse und Büffelmozzarella ☞ <i>Baked vegetables and buffalo mozzarella</i> ☞	13.50
Poulet, Avocado und Mayonnaise <i>Chicken, avocado and mayonaise</i>	15.50
Rauchlachs <i>Smoked salmon</i>	15.50

## Focaccia

Rohschinken <i>raw ham</i>	17.50
Tomaten Mozzarella <i>tomatoes and mozzarella</i> ☞	14.–

vegan vegan ☞☞ vegetarisch vegetarian ☞

# Pastry

## Mini Patisserie

### Mini pastry

Tarte Citron und Merengues *Lemon tart and meringue*

4.50

Passionsfrucht und Schokolade *Passion fruit and chocolate*

4.50

Cheesecake *Cheesecake*

4.50

### Vanille Croissant

5.-

*Vanilla croissant*

### Truffe Croissant

5.-

*Truffle croissant*

### Mandelgipfel

5.-

*Almond croissant*

### Zitronen Cake

5.-

*Lemon cake*

### Streuselkuchen saison

5.-

*Seasonal crumble cake*

### Fruchttörtchen saison

8.-

*Seasonal fruit tart*

### Cremschnitte

8.50

*Cream slice*



# 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	
<b>Alkoholfrei alcohol-free</b>	
<b>Passionsfrucht Limonade</b>	<b>8.50</b>
Mikks Passionsblüte, Urs <i>Mikks passion blossom, Urs</i>	
<b>Hugo alkoholfrei alcohol-free</b>	<b>8.50</b>
Holunderblütensirup, Limette, Minze, Urs <i>Elderflower syrup, lime, mint, Urs</i>	

# Sparkling Wine

	<b>10 cl</b>	<b>75 cl</b>
<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>		
<b>Bollinger Cuvée Speciale Brut</b>	<b>16.-</b>	<b>85.-</b>
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>		
<b>Bollinger Rosé Brut</b>	<b>18.50</b>	<b>115.-</b>
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>		

## Sparkling Wine

	10 cl	75 cl
<b>Ruinart Blanc de Blanc</b>	21.–	115.–
<p>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></p>		
<b>Ruinart Rosé</b>	21.–	115.–
<p>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></p>		

## White Wine

	10 cl	75 cl
<b>Château Pierrail Blanc Bordeaux 2018</b>	7.–	39.–
<p>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></p>		
<b>Basa Blanco Rueda 2018/2019</b>	7.–	42.–
<p>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></p>		

## White Wine

	10 cl	75 cl
<b>Abbona Roero Arneis 2019</b>	7.50	45.–
<p>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></p>		
<b>Hess Chardonnay Select 2017</b>	8.–	44.–
<p>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></p>		
<b>Dubois Dezaley Marsens 2018</b>	9.50	53.–
<p>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></p>		
<b>Erste neue Pinot Grigio Kaltern 2018/2019</b>	7.–	39.–
<p>Erste + Neue Kellerei, Südtirol, Italien            Sortentypische Aromen wie Birne und Pfirsich sowie feine Gewürznuancen. Im Mund ist der Wein äusserst saftig mit erfrischendem Säurespiel im Finale.  <i>Typical aromas of pear and peach with fine hints of spices. Extremely juicy mouth-feel; harmony of fruitiness and acidity create a crisp, refreshing finish.</i></p>		

## Rosé Wine

	10 cl	75 cl
<b>Marchandise Rosé Côtes de Provence 2018/2019</b>	7.–	44.–
Domaine de Marchandise, Provence, Frankreich Fruchtiges, einladendes Bouquet mit hellen roten Beeren, Pfirsich und feiner Würze. <i>Fruity, inviting bouquet of light red berries, peach and delicate spices.</i>		
<b>St. Marie Rose Chemin Provence 2018/2019</b>	7.–	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>		

## Red Wine

	10 cl	75 cl
<b>Plozza Primitivo Salento GVG 2016</b>	7.–	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>		
<b>Puro Malbec 2018</b>	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>		
<b>Muga Reserva Seleccion Especial 2015</b>	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>		

## Beer

★★★delicatessa Blonde	3 dl	6.–
Chopfab, Amber	3 dl	6.–
Chopfab, Weizen	3.3 dl	6.50
Heineken 0.0 alkoholfrei <i>alcohol free</i>	3.3 dl	6.50

## Spirits

Martini Bianco	4 cl	7.–
Campari	4 cl	7.–
Campari Soda	4 cl	7.50
Campari Orange	4 cl	11.–
Aperol	4 cl	7.–
Gin, Hendricks	4 cl	12.50
mit <i>with</i> Gents Tonic	2 dl	5.–

## Water / Soft Drinks

Lokales Wasser 37 mit Kohlensäure <i>sparkling</i>	5 dl	5.–
Lokales Wasser 37 ohne Kohlensäure <i>still</i>	5 dl	5.–
Coca Cola, Coca Cola Zero	4.5 dl	5.–
Fanta, Sprite	4.5 dl	5.–
Rivella rot, blau <i>red, blue</i>	5 dl	5.–
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	5 dl	5.–
Apfelschorle <i>apple spritzer</i>	5 dl	5.–
Urs	3 dl	5.–
Chinotto	2 dl	5.–
San Bitter	1 dl	4.50

## Juice

Orangensaft <i>orange juice</i>	2 dl / 3 dl	5.–	6.–
Tagessaft <i>juice of the day</i>	2 dl / 3 dl	6.–	7.50
Karottensaft <i>carrot juice</i>	2 dl / 3 dl	6.–	7.50
Fitnesssaft <i>fitness juice</i>	2 dl / 3 dl	6.–	7.50
Südseesaft <i>south Pacific juice</i>	2 dl / 3 dl	6.50	8.50
Berensaft <i>berry juice</i>	2 dl / 3 dl	6.50	8.50
★★★delicatessa Ginger-Passion Shot	6 cl	6.50	



# Homemade Ice Tea & Lemonade

## ★★★Bio Ice Tea

Alpenkräuter 5 dl 6.–

*Alpine herbs*

Grüntee, Hibiskus, Bio Verveine 5 dl 6.–

*Green tea, hibiscus, bio verveine*

## ★★★Bio Limonade

Zitrone, Bio Ingwer 5 dl 6.–

*Lemon, bio ginger*

# Chocolate & Milk

**Milch** kalt, warm 4.–

*Milk cold, hot*

**Heisse oder kalte Schokolade** 5.50

*hot or cold chocolate*

**Heisse oder kalte Ovomaltine** 5.50

*hot or cold ovomaltine*

# 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.*

<b>Kaffee Crème</b>	5.–
<b>Espresso</b>	5.–
<b>Espresso doppio</b>	6.–
<b>Schale milkcoffee</b>	5.–
<b>Cappuccino</b>	5.50
<b>Espresso macchiato</b>	5.–
<b>Latte macchiato</b>	6.–

**Extra Shot Espresso** + 1.50

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

# Tea

Die Auswahl der 11 Sorten gibt dem Gast einen kleinen Einblick in die reiche Welt des Tees und macht dank ihrer hohen Qualität selbst einem Teekenner grosse Freude.

*Our selection of 11 varieties gives guests a brief introduction of the rich world of tea. Thanks to its high quality, it brings great joy even to tea aficionados.*

<b>Assam Halmari</b> <i>Indian Black Tea</i>	<b>4.50</b>
<b>Berner Rosen</b> <i>Fruit and Flower Tea</i>	<b>4.50</b>
<b>Menthe du Maroc</b> <i>Peppermint Tea</i>	<b>4.50</b>
<b>Sencha Yamato</b> <i>Japanese Green Tea</i>	<b>4.50</b>
<b>Verveine</b> <i>Herbal Tea</i>	<b>4.50</b>
<b>Indian Chai</b>	<b>4.50</b>
<b>Chai Latte</b>	<b>6.50</b>
<b>Rooibos Bourbon</b> <i>Rooibos with Vanilla</i>	<b>4.50</b>
<b>Earl Grey</b> <i>Black Tea with Bergamot</i>	<b>4.50</b>
<b>Jasmine Pearl</b> <i>Chinese Green Tea</i>	<b>4.50</b>
<b>Ingwer Limette</b> <i>Ginger lime</i>	<b>4.50</b>
<b>Kamille-Orange</b> <i>Camomile orange</i>	<b>4.50</b>

---

## ★★★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)

---

## 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](http://www.globus.ch/delicatessa/delicuisine)

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.*