



★★★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	
★★★ <i>pickled vegetables, baguette, fresh butter</i>	
Rohschinken mit Gruyère	11.50
★★★eingelegtes Gemüse, Baguette, frische Butter	
Raw ham with gruyere	
★★★ <i>pickled vegetables, baguette, fresh butter</i>	
Saltufo Trüffelsalami	15.–
★★★eingelegtes Gemüse, Baguette, frische Butter	
Saltufo truffle salami	
★★★ <i>pickled vegetables, baguette, fresh butter</i>	
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

Quiche

Lorraine with bacon and onions

12.50

mit Lauch with leek

12.50

mit Tomaten with tomatoes

12.50

mit Spinat with spinach

12.50

Flammkuchen Classic

10.50

Crème Fraîche, Zwiebeln und Speck

Crème fraîche, onions and bacon

Flammkuchen Caprese

12.50

Crème Fraîche, Cherrytomaten und Büffelmozzarella
an Basilikumöl

Crème fraîche, cherry tomatoes and buffalo mozzarella
topped with basil oil

Flammkuchen Saumon

15.50

Crème Fraîche, Schottischer Rauchlachs,
Zwiebeln und Kapern

Crème fraîche, smoked scottish salmon, onions and capers

Beilagensalat

4.50

Side dish salad

Desserts

Zitronencake

5.-

Lemon cake

Tartuficake

5.50

Tatufi cake



Drinks

The Spritz Collection

Gespritzter Weisswein Süss mit Orange oder sauer mit Zitrone <i>Sweet with orange or sour with lemon</i>	10.50
Aperol Spritz ★★★Prosecco, Aperol, Soda, Orange ★★★Prosecco, Aperol, soda, orange	14.50
Giselle Spritz ★★★Prosecco, Giselle, Minze, Soda ★★★Prosecco, Giselle, mint, soda	14.50
Passionsfrucht Spritz ★★★Prosecco, Mikks Passionsblüte, Soda ★★★Prosecco, Mikks passion blossom, soda	14.50
Hugo ★★★Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda ★★★Prosecco, elderflower syrup, lime, mint, soda	14.50
Negroni Spritz ★★★Prosecco, Turicum Gin, Vermouth Helvetico Rosso, Campari ★★★Prosecco, Turicum Gin, Vermouth Helvetico Rosso, Campari	16.50
Alkoholfrei alcohol-free	
Passionsfrucht Limonade Mikks Passionsblüte, Urs <i>Mikks passion blossom, Urs</i>	9.–
Hugo alkoholfrei alcohol-free Holunderblütensirup, Limette, Minze, Urs <i>Elderflower syrup, lime, mint, Urs</i>	9.–

Sparkling Wine

	10 cl	75 cl
★★★Prosecco di Valdobbiadene Grands Vins Globus, Veneto, Italien Glera	9.50	54.–
★★★Champagne Trois Etoiles Brut GVG Grands Vins Globus, Champagne, Frankreich Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier	13.50.–	83.–
★★★Rosato Vino Spumante Brut Grands Vins Globus, Veneto, Italien Glera, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Bianco	11.50.–	54.–
Bollinger Cuvée Speciale Brut Bollinger, Champagne, Frankreich Pinot Noir	17.–	94.–
Bollinger Rosé Brut Bollinger, Champagne, Frankreich Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	19.50	125.–

White Wine

	10 cl	75 cl
Château Pierrail Blanc Bordeaux 2019 Château Pierrail, Bordeaux, Frankreich Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris	7.–	39.–
Abbona Roero Arneis 2020 Marziano Abbona, Piemont, Italien Arneis	7.50	45.–
Basa Blanco Rueda 2019/2020 Telmo Rodriguez, Rueda, Spanien Verdejo, Viura	8.–	40.–
Hess Chardonnay Select 2018 Hess Collection, Napa Valley, USA Chardonnay	8.–	44.–

Red Wine

	10 cl	75 cl
DM Malbec 2018 Dieter Meier, Mendoza, Argentinien Malbec	7.50	45.–
Mario 2016 Vega Clara, Ribera del Duero, Spanien Tempranillo und Cabernet Sauvignon	9.–	57.–
Il Pino di Biserno 2018 Tenuta di Biserno, Toskana, Italien Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon	15.50	80.–

Rosé Wine

St. Marie Rose Chemin Provence 2018/2019 Domaine Sainte-Marie, Provence, Frankreich	10 cl 7.50	75 cl 44.-
Château Miraval Rosé 2020 Château Miraval, Provence, Frankreich Cinsault, Grenache, Syrah	11.50	85.-

Winecellar ★★★delicatessa

Lust auf eine Flasche Wein oder Champagner aus unserem Weinkeller?
Suchen Sie Ihren Lieblingswein aus, und wir servieren
ihn zum Ladenpreis plus 25.-/35.-.

*Are you be interested in a bottle of wine or champagne from our wine cellar?
Select your favorite wine and we'll serve it at the
retail price plus 25.-/35.-.*

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	6.50
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 Orangensaft <i>With orange juice</i>		

Water / Soft Drinks

Wasser mit Kohlensäure <i>sparkling</i>	5 dl	7.–
Wasser ohne Kohlensäure <i>still</i>	5 dl	7.–
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	6.–
Gartengold Apfelsaft <i>apple juice</i>	2.75 dl	6.–
Urs fermentierte Limette und Wermut	3.3 dl	6.–
Coca Cola	3.3 dl	6.–
Coca Cola Zero	3.3 dl	6.–
Rivella rot <i>red</i>	3.3 dl	6.–
Rivella blau <i>blue</i>	3.3 dl	6.–
Gents Tonic Water	2 dl	6.–
Sanbitter	1 dl	5.50
Crodino	1 dl	5.50
★★★ Orangensaft	2 dl	6.50
★★★ Orange juice		

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 Recipe by Marta Tombolan from Bistro «Le Barbare», Lausanne Cocoa, cinnamon, vanilla		5.50
mit Mini-Marshmallows <i>with mini-marshmallows</i>		+ –.50
mit Schlagrahm <i>with whipped cream</i>		+1.50

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

Tea

★★★ Earl Grey bio Klassischer englischer Schwarztee	5.50
★★★ Organic Earl Grey classic English black tea	
★★★ Chai bio Schwarztee mit indischen Gewürzen parfümiert	5.50
★★★ Organic Chai black tea scented with Indian spices	
★★★ Jasmin Dragon Pearls bio Grüntee mit Jasminblüten parfümiert	5.50
★★★ Organic Jasmin Dragon Pearls green tea scented with jasmine blossoms	
★★★ Weisstee Rose bio Weisstee mit Rosenblättern parfümiert	5.50
★★★ Organic White tea rose white tea scented with rose petals	
★★★ Roibusch-Vanille bio Roibuschtee mit Vanille parfümiert	5.50
★★★ Organic vanilla Rooibos rooibos tea scented with vanilla	
★★★ Assam bio Kräftiger indischer Schwarztee	5.50
★★★ Organic Assam strong Indian black tea	
★★★ Sencha bio Belebender japanischer Grüntee	5.50
★★★ Organic Sencha invigorating Japanese green tea	
★★★ Marokkanische Minze bio Erfrischender Minztee	5.50
★★★ Organic moroccan mint refreshing mint tea	
★★★ Eisenkraut bio Entspannender Eisenkrauttee	5.50
★★★ Organic verbena relaxing verbena tea	
★★★ Kamillenblüten bio Beruhigender Kamillentee	5.50
★★★ Organic chamomile relaxing chamomile tea	
★★★ Ingwer-Zitronengras bio Teinfreier Ingwer-Zitronengraste	5.50
★★★ Organic ginger lemongrass theine-free ginger and lemongrass tea	

★★★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.*