



WASSER FÜR WASSER (WfW)* / WATER FOR WATER / DE L'EAU POUR L'EAU

*Wir setzen auf Trinkwasser lokalster Herkunft mit oder ohne Sprudel und unterstützen mit jedem verkauften Wasser die Umsetzung von Wasser-, Hygiene- und Bildungsprojekten von WfW in Mosambik, Sambia und der Schweiz. Mehr auf wfw.ch

* We rely on drinking water of the most local origin with or without sparkling water and support the implementation of water, hygiene and education projects of WfW in Mozambique, Zambia and Switzerland with every water sold. More at wfw.ch

* Nous misons sur l'eau potable d'origine locale, avec ou sans bulles, et soutenons avec chaque eau vendue la réalisation de projets d'eau, d'hygiène et d'éducation de WfW au Mozambique, en Zambie et en Suisse. Plus d'informations sur wfw.ch

* Wir servieren kein Hahnenwasser / We do not serve tap water / Nous ne servons pas d'eau du robinet)

WfW Wasser mit oder ohne Kohlensäure	5 dl	5
WfW sparkling or still Water / WfW Eau gazeuse ou plate	10 dl	8



Willkommen im Genepy

Alle unsere Gerichte sind hausgemacht und werden aus frischen Zutaten zubereitet. Die meisten Kräuter stammen aus dem eigenen Garten und der Umgebung von Zermatt. Wir freuen uns, Sie als unseren Gast bei uns zu haben und wünschen eine gute Zeit. Hier bin ich Mensch, hier darf ich sein.

Familie Palazzo und Genepy-Team.

Welcome to Genepy

All our dishes are homemade and prepared using fresh ingredients. Most of the herbs come from our own garden and the surrounding area around Zermatt. We are delighted to have you as our guest and hope you have a wonderful time.

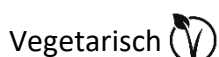
Here I am human, here I am allowed to be.

The Palazzo family and Genepy team.

Bienvenue au Genepy

Tous nos plats sont faits maison et préparés à partir d'ingrédients frais. La plupart des herbes proviennent de notre propre jardin et des environs de Zermatt. Nous sommes heureux de vous accueillir chez nous et vous souhaitons un agréable séjour. Ici, je suis humain, ici, je peux être moi-même.

La famille Palazzo et l'équipe du Genepy.



Vegan







Glutenfrei





Vorspeisen

- Kleine grüne Salatbowl**   **9**
Französisches oder Italienisches Dressing
Small green saladbowl
French or Italian Dressing
Petite bowl salade verte
Sauce française ou italienne
- Gemischter Salat**  **14**
**Gepickelte Gurken / Kirschtomaten / Melone / Rote Zwiebeln / Haselnüsse /
Französisches oder Italienisches Dressing**
Mixed Salad
Pickled cucumbers / Cherry tomatoes / Melon / Red onions / Hazelnuts / French or
Italian Dressing
Salade mêlée
Pickles de concombre / Tomates cerises / Melon / Oignons rouges / Noisettes /
Sauce française ou italienne
- Gazpacho**  **14**
**Grüne Zebra -Tomaten / Bio-Gurken / Geröstete grüne Paprika / Himbeeren /
Sauerampfer-Öl**
Gazpacho
Green zebra-tomatoes / Bio cucumbers / Roasted green peppers /
Raspberries / Sorrel oil
Gazpacho
Tomates zébrées vertes / Concombres bio / Poivrons verts rôtis /
Framboises / Huile d'oseille



Vorspeisen

Doppelte Kraftbrühe / Ochschwanz-Ravioli **16**

Double consommé / Oxtail ravioli

Consommé double / Raviolis de queue de bœuf

Burrata / Bärlauch Pesto / Kirschtomaten / Parmesan Chip / Balsamico-Perlen **18**

Burrata / Wild garlic pesto / Cherry tomatoes /
Parmesan chip / Balsamic pearls

Burrata / Pesto à l'ail des ours / Tomates cerises /
Chip de parmesan / Perles de balsamique

Antipasti Teller zum Teilen für 2 Personen **p. P.** **23**

**Rote-Beete-Hummus / Auberginensalat / Falafel /
Kalamata Oliven / Tsatsiki / Gemüsesticks / Knoblauch-Naan-Brot**

Beet root Hummus / Eggplant salad / Falafels / Kalamata olives / Tzatziki /
Vegetable sticks / Garlic Naan bread

Houmous de betterave / Salade d'aubergines / Falafels / Olives Kalamata /
Tzatziki / Dips de légumes / Pain « Naan » à l'ail



Vorspeisen

Tatar vom Swiss Wagyu Rind / Toast / Butter		
nach klassischer Art oder Piemonteser Art	70 g	26
Swiss Wagyu beef tartare / Toast / Butter	140 g	39
Classic or Piedmontese style		
Tartare de bœuf Suisse Wagyu / Toast / Beurre		
Façon classique ou piémontaise		
Foie Gras / Himbeeren / Prosecco-Gel /		28
Balsamico-Karamell / Brioche		
Foie Gras / Raspberries / Prosecco gel / Balsamic- caramel / Brioche		
Foie Gras / Framboises / Gel de prosecco / Caramel au balsamique / Brioche		
Zander Ceviche aus dem Lago Maggiore / Tigermilch /		28
Rote Johannisbeeren / Zuckererbsen / Knuspriger Mais		
Pikeperch ceviche from Lago Maggiore / Leche de Tigre sauce / Red currant / Sugar peas / Crispy corn		
Ceviche de sandre de Lac Majeur / Sauce Leche de Tigre / Groseilles / Pois gourmands / Maïs croustillant		



Hauptspeisen

Unser gesamtes Fleisch- und Fischsortiment stammt aus der Schweiz

Our entire meat and fish assortment comes from Switzerland

Toutes nos viandes et poissons proviennent de suisse

Waldheidelbeer-Thymian-Risotto / Geröstete Zucchini

Wild blueberry-thyme risotto / Roasted Zucchini   **S** **23**

Risotto aux myrtilles sauvages et thym / Courgette rôtie **M** **29**

+ Bio Forellenfillet / Bio trout fillet / Filet de truite **+18**
mit Lärchenbutter / with larch butter / avec beurre de mélèze

Tortelloni mit Zermatter Brennessel /  **S** **26**

Lärchenspitzensauce / Zermatter Zigerkäse **M** **31**

Tortelloni with Zermatt nettle / Larch tips sauce / Zermatt serac cheese

Tortellonis aux orties de Zermatt / Sauce aux pointes de mélèze /
Sérac de Zermatt

Rotes Thai Curry mit Gemüse / Ananas /   **28**
Geröstete Cashewnüsse

Red Thai Curry with vegetables / Pineapple / Roasted cashew nuts

Curry rouge thaïlandais aux légumes / Ananas / Noix de cajou rôtis

+ Alpstein-Poulet / Alpstein chicken / Poulet Alpstein **+9**

+ Garnelen / Prawns / Crevettes **+15**

Vegetarisch 

Vegan



Glutenfrei





Hauptspeisen

- Rind Wagyu Bio Focaccia-Burger / Countrycuts / Sauce Béarnaise**
Pommery-Creme / Rotes Zwiebelkompott / Gepickelte Gurken /
Bio-Tomaten / Raclettekäse **42**
- Beef Wagyu Bio Focaccia-Burger / Countrycuts / Sauce Béarnaise
Pommery cream / Red onion compote / Pickled cucumbers /
Bio tomatoes / Raclette cheese
- Focaccia bio burger au bœuf Wagyu / Countrycuts / Sauce Béarnaise
Crème Pommery / Compote d'oignons rouges / Pickles de concombre /
Tomates bio / Fromage raclette
-
- Falafel Bio Focaccia-Burger / Countrycuts / Sauce Béarnaise** **26**
Tzatziki / Rotes Zwiebelkompot / Gepickelte Gurken / Bio-Tomaten 
- Falafel Bio Focaccia-Burger / Countrycuts / Sauce Béarnaise
Tzatziki / Red onion compote / Pickled cucumbers / Bio tomato
- Falafel Focaccia Bio Burger / Countrycuts / Sauce Béarnaise
Tzatziki / Compote d'oignons rouge / Pickles de concombre / Tomato bio
-
- Zander vom Lago Maggiore / Bärlauch-creme /**  **51**
Dreierlei der Karotte / Polenta
- Pike perch from Lago Maggiore / Wild garlic cream /
Trio of carrots / Polenta
- Sandre du Lac Majeur / Crème d'ail de bois /
Trio de carottes / Polenta



Hauptspeisen

Wiener Schnitzel / Preiselbeeren / Kartoffelsalat 44

Wiener Schnitzel / Cranberries / Potato salad

Escalope de veau panée / Airelles rouges / Salade de pommes de terre

Rindsfilet 200g 65 **Genepysauce / Grillgemüsetörtchen / Dauphine-Kartoffeln**

Beef fillet

Genepy sauce / Grilled vegetable tower / Dauphine potatoes

Filet de bœuf

Sauce Génepy / Tians de légumes grillées / Pommes dauphines

Châteaubriand (mind. 2 Pers) / 500g p.P. 65 **Sauce Béarnaise oder Genepysauce / Grillgemüsetörtchen / Dauphine-Kartoffeln**

Châteaubriand

Sauce Béarnaise or Genepy sauce / Grilled vegetable tower / Dauphine potatoes

Châteaubriand

Sauce Béarnaise ou sauce Génepy / Tians de légumes grillées / Pommes dauphines



Dessert

Signature Dessert – Himbeermousse / Weisse Schokoladencreme / Haselnuss-Piemont-Biskuit / Genepy-Perlen **16**

Signature Dessert- Raspberry mousse / White chocolate cream / Piemont Hazelnuts cake / Genepy pearls

Dessert signature – Mousse de framboise / Crémeux chocolat blanc / Biscuit moelleux aux noisettes du Piémont / Perles de Genepy

Kokosnuss Panna Cotta / Waldheidelbeer-Coulis / Eichen-Crumble **14**

Coconut Panna-Cotta / Wild blueberry coulis / Oak crumble

Panna-Cotta à la noix de coco / Coulis de myrtilles sauvages / Crumble d'avoine

Moelleux Chocolat / Schokoladentrüffel / Walliser Aprikosen-Thymian Sorbet **16**

Chocolate lava cake / Chocolate truffles / Valaisan apricot- thyme sorbet

Moelleux Chocolat / Truffles de chocolat / Sorbet d'abricot du valais et thym


Coupe « Genepy » **15** **Waldheidelbeer-Himbeersorbet / Vanille-Honig Eis / Mascarpone-Sahne / Waldheidelbeer-Coulis / Genepy-Perlen**

Wild blueberry-raspberry sorbet / Vanilla-honey ice cream / Mascarpone cream / Wild blueberry coulis / Genepy pearls

Sorbet aux myrtilles sauvages-framboises / Glace à la vanille et au miel / Chantilly au mascarpone / Coulis de myrtilles sauvages / Perles de génépy

Affogato al caffè **8**

Irish Coffee **15**

Vegetarisch 

Vegan



Glutenfrei





“Les crèmes glacées de notre Chef Florent”

Hausgemachtes Eis mit Rohmilch aus Zermatt

Homemade ice cream made with raw milk from Zermatt

Glaces artisanales au lait cru de Zermatt

Eis Variationen

Vanille aus Madagaskar und Bio-Honig

Vanilla from Madagascar and bio-honey

Vanille de Madagascar et miel bio

Zweierlei Schokolade Lindt und Valrhona Caraïbe

2 sorts of chocolate Lindt and Valrhona Caraïbe

2 sortes de chocolat Lindt et Valrhona Caraïbe

Walderdbeeren

Wild strawberries / Fraises des bois

Mocca aus Äthiopien

Mocca from Ethiopia / Mocca Ethiopie

Sorbet Variationen

Waldheidelbeere-Himbeere / Wild blueberry-raspberry /

Myrtilles sauvages - framboises

Walliser Aprikose-Thymian / Valaisan Apricot- thyme /

Abricots du valais et thym

Mojito / Mojito / Mojito

Pro Kugel / Per scoop / Par boule

4

Mit Schlagsahne / With whipped cream / Avec crème fouettée

+2

Vegetarisch 

Vegan



Glutenfrei

