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

*Wir setzen auf Trinkwasser möglichst lokaler 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 sparkling or still 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**

Allergien | Allergies | Allergies

Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien. Sie dürfen gerne das Servicepersonal darauf ansprechen.

Please inform us about possible allergies. You are welcome to ask our service staff.

Veuillez nous informer d'éventuelles allergies. N'hésitez pas à demander au personnel de service.

Willkommen im Genepy

Wir haben die Zertifizierung «Fait Maison» erhalten,
da all unsere Gerichte hausgemacht und aus frischen Zutaten zubereitet sind.
Die meisten Kräuter stammen aus dem eigenen Garten und der Umgebung von Zermatt.
All unser Fleisch und Fisch stammen aus der Schweiz. Wir freuen uns, Sie als unseren Gast bei uns zu haben und wünschen Ihnen eine gute Zeit.
Hier bin ich Mensch, hier darf ich sein.

Familie Palazzo und das Genepy-Team.

Welcome to Genepy

We received the certification "Fait Maison",
since all of our dishes are homemade and prepared with fresh ingredients.
Most of the herbs come from our own garden and the surrounding area around Zermatt.
All of our meat and fish come from Switzerland. 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 the Genepy team.

Bienvenue au Genepy

Nous avons obtenu la certification « Fait Maison »,
comme tous nos plats sont faits maison et préparés avec des ingrédients frais.
La plupart des herbes proviennent de notre propre jardin et des environs de Zermatt.
Toute notre viande et tout notre poisson proviennent de Suisse. 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.

Vegetarisch Vegan Glutenfrei Laktosefrei

Antipasti

Kleine grüne Salatbowl 9
Französisches oder Italienisches Dressing
Small green salad bowl
French or Italian Dressing
Petit bol de salade verte
Sauce française ou italienne

Bunte Salatbowl 14
Pfälzer Karotten | Hokkaidokürbis | Randen | Haselnusskrokant
Mixed salad bowl
Yellow carrots | Hokkaido pumpkin | Beetroot | Hazelnut-crunch
Salade Mêlée
Carottes jaunes | Potimarron | Betterave rouge | Tuile de noisettes
+ Ziegenkäse mit Honig | Goat cheese with honey +7
Fromage de chèvre et miel

Doppelte Kraftbrühe | Ochsenschwanz-Ravioli 14
Double consommé | Oxtail ravioli
Consommé double | Raviolis de queue de bœuf

Süsskartoffel-Kokosnuss Suppe
Sesam-Grissini 14
Sweet potato-coconut soup
Sesame Grissini
Soupe de patates douces et noix de coco
Grissini de sésame

Vegetarisch Vegan Glutenfrei Laktosefrei

Antipasti

Foie Gras Terrine 28
Kürbis-Chutney | Prosecco-Gel | Balsamico-Creme | Brioche
Foie Gras terrine
Pumpkin chutney | Prosecco gel | Balsamic cream | Brioche
Terrine de foie gras mi-cuit
Chutney de courge | Gel de prosecco | Crème de balsamique | Brioche

Antipasti-Teller zum Teilen für 2 Personen p. P. 23
Randen-Hummus | Kürbis-Chutney | Falafel
Kalamata-Oliven | Tsatsiki | Gemüsesticks | Knoblauch-Naan-Brot
Antipasti platter to share for 2 people
Beetroot Hummus | Pumpkin chutney | Falafel | Kalamata olives
Tzatziki | Vegetable sticks | Garlic Naan bread
Assiette antipasti à partager pour 2 personnes
Houmous de betterave | Chutney de courge | Falafels
Olives Kalamata | Tzatziki | Bâtonnets de légumes | Pain « Naan » à l'ail

Ceviche vom Zander aus dem Lago Maggiore 28
Tigermilch | Ananas | Edamame | Koriander
Ceviche of pike perch from Lago Maggiore
Leche de Tigre sauce | Pineapple | Edamame | Coriander
Ceviche de sandre du Lac Majeur
Sauce Leche de Tigre | Ananas | Edamame | Coriandre

Tatar vom Wagyu-Rind | Toast | Butter

nach klassischer oder Piemonteser Art	70g	26
Wagyu beef tartare | Toast | Butter	140g	39

Classic or Piedmontese style
Tartare de bœuf Wagyu | Toast | Beurre
Façon classique ou piémontaise

Vegetarisch Vegan Glutenfrei Laktosefrei

Pasta / Primi

	S | M
Randen-Gnocchi Vier-Käse-Sauce | Baumnuss **Beetroot Gnocchi** Four cheese sauce | Walnut **Gnocchi de betterave rouge** Sauce aux quatre fromages | Noix	24 | 29
Steinpilz-Roggen-Ravioli Gemüsejus **Porcini mushroom rye ravioli** Vegetable jus **Raviolis de seigle aux cèpes** Jus de légumes	24 | 29
Tagliatelle Hummersauce | Gambas | Karotten **Tagliatelle** Lobster sauce | Prawns | Carrots **Tagliatelles** Bisque | Gambas | Carottes	28 | 33
Waldheidelbeer-Risotto Butternusskürbis | Speck-Chips **Wild blueberry risotto** Butternut pumpkin | Bacon chips **Risotto aux myrtilles sauvages** Courge butternut | Chips de lard	24 | 29

Vegetarisch Vegan Glutenfrei Laktosefrei

Secondi

Wagyu-Rind Focaccia-Burger | Countrycuts | Sauce Béarnaise 42
Creme aus getrockneten Tomaten | Rotes Zwiebelkompott
Gepickelter Butternusskürbis | Raclettekäse

Wagyu beef focaccia burger | Countrycuts | Sauce Béarnaise
Dried tomato cream | Red onion compote
Pickled Butternut pumpkin | Raclette cheese

Focaccia burger au bœuf Wagyu | Countrycuts | Sauce Béarnaise
Crème aux tomates séchées | Compote d'oignons rouges
Courge butternut pickle | Fromage à raclette

Kräuter-Falafel Focaccia-Burger | Countrycuts | Sauce Béarnaise 26
Tsatsiki | Rotes Zwiebelkompott | Gepickelter Butternusskürbis

Herb-falafel focaccia burger | Countrycuts | Sauce Béarnaise
Tzatziki | Red onion compote | Pickled Butternut pumpkin

Focaccia burger de falafel aux herbes | Countrycuts | Sauce Béarnaise
Tzatziki | Compote d'oignons rouges | Courge butternut pickle

Alpstein Lammhaxe nach marokkanischer Art 37
Bio-Couscous | Minze-Koriander-Joghurt

Alpstein lamb shank Moroccan style
Bio couscous | Mint-coriander yoghurt

Souris d'agneau Alpstein à la marocaine
Couscous bio | Yaourt menthe-coriandre

Vegetarisch Vegan Glutenfrei Laktosefrei

Secondi

Schweinebauch Luma 36h sous-vide gegart 39
Asia-Marinade | Wurzelgemüse | Lila Kartoffelstock
Pork belly Luma sous-vide cooked 36h
Asia-style marinade | Root vegetables | Purple mashed potatoes
Poitrine de porc Luma cuit sous vide 36h
Marinade façon asiatique | Légumes-racines | Écrasé de pomme de terre vitelotte

Eringer Rindsfilet 200g 69
Genepysauce | Winter-Ratatouille | Süsskartoffel-Pommes
Val d'Hérens beef fillet
Genepy sauce | Winter ratatouille | Sweet potato fries
Filet de bœuf du Val d'Hérens
Sauce Genepy | Ratatouille hivernale | Frites de patates douces

Eringer Châteaubriand (mind. 2 Pers.)
Sauce Béarnaise oder Genepysauce | Winter-Ratatouille | Süsskartoffel-Pommes
Val d'Hérens Châteaubriand (minimum 2 people) 250g p. P. 69
Sauce Béarnaise or Genepy sauce | Winter ratatouille
Sweet potato fries
Châteaubriand du Val d'Hérens (au moins 2 personnes)
Sauce Béarnaise ou sauce Genepy | Ratatouille hivernale
Frites de patates douces

Vegetarisch Vegan Glutenfrei Laktosefrei

Secondi

Warme Alpen-Lachs-Terrine | Flusskrebse 42
Flusskrebssauce | Spinat | Randen | Basmati-Reis
Alpine salmon mousseline | Crayfish
Crayfish sauce | Spinach | Beetroot | Basmati rice
Mousseline de saumon alpine | Écrevisses
Bisque d'écrevisses | Épinards | Betterave | Riz basmati

Zander vom Lago Maggiore 51
Safransauce | Dreierlei der Karotte | Polenta
Pike perch from Lago Maggiore
Saffron sauce | Trio of carrots | Polenta
Sandre du Lac Majeur
Sauce au safran | Triologie de carottes | Polenta

Rotes Thai-Curry mit Gemüse 28
Ananas | Geröstete Cashewnüsse | Basmatireis
Red Thai curry with vegetables
Pineapple | Roasted cashew nuts | Basmati rice
Curry rouge thaïlandais aux légumes
Ananas | Noix de cajou rôties | Riz basmati

+ Alpstein-Poulet | Alpstein chicken | Poulet Alpstein	100g	+9
+ Garnelen | Prawns | Crevettes	100g	+15

Vegetarisch Vegan Glutenfrei Laktosefrei

Dessert

Signatur-Dessert - Matterhorn flambiert 18
Maroni-Biskuit | Limetten-Blaubeersorbet
Honig-Parfait | Baiser | Genepy
Signature dessert - Matterhorn flambé
Chestnut sponge | Lime-blueberry sorbet
Honey parfait | Meringue | Genepy
Dessert signature - Cervin flambé
Biscuit châtaigne | Sorbet au citron vert - myrtilles
Parfait au miel | Meringue | Genepy

Tiramisu Apfel | Pistazien | Zimt 14
Tiramisu Apple | Pistachio | Cinnamon
Tiramisu Pomme | Pistache | Cannelle

Schokoladentörtchen 16
Trüffelschokolade | Vanille-Honig-Eis
Chocolate cake
Chocolate truffles | Vanilla-honey ice cream
Moelleux au chocolat
Truffes au chocolat | Glace à la vanille – miel

Kokosnuss Panna Cotta Maracuja-Coulis | Mango | Hafer-Crumble 12
Coconut Panna Cotta Passion fruit coulis | Mango | Oat crumble
Panna Cotta à la coco Coulis de fruit de la passion | Mangue | Crumble avoine

Tarte Tatin 14
Birne-Kardamom | Piemonteser Haselnusskeks | Schokoladeneis
Tarte Tatin
Pear-cardamom | Piedmont hazelnut cookie | Chocolate ice cream
Tarte Tatin
Poire - cardamome | Biscuit de noisettes piémontaises | Glace au chocolat

Vegetarisch Vegan Glutenfrei Laktosefrei

FAIT MAISON

"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

Pro Kugel | Per scoop | Par boule	4
Mit Schlagsahne | With whipped cream | Avec crème fouettée	+2

Eis-Variationen

Vanille aus Madagaskar und Bio-Honig | Vanilla-honey | Vanille-miel

Zweierlei Schokolade | 2 Chocolates | 2 Chocolats (Lindt-Valrhona Caraïbe)

Walderdbeeren | Wild strawberries | Fraises des bois

Mocca aus Äthiopien in Zermatt geröstet | Mocca | Mocca

Affogato al caffè	8
Irish Coffee	15

Sorbet-Variationen

Waldheidelbeere-Himbeere | Wild blueberry-raspberry
Myrtilles sauvages-framboise

Walliser Aprikose-Thymian | Valaisan apricot-thyme | Abricot-thym valaisan

Limetten-Kalamansi | Lime-kalamansi | Citron vert-kalamansi

Vegetarisch Vegan Glutenfrei Laktosefrei