



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



Snacks 12.30 – 18.00 h

Gulaschsuppe (Rind / Paprika / Kartoffel) 	16
Goulash soup (Beef / Peppers / Potato)	
Goulash soupe (Boeuf / Poivrons / Pomme de terre)	
Hobelkäse 100gr  	16
Sliced cheese 100gr.	
Fromage à rebibes 100gr.	
Zermatterli Salami 180gr 	19
Flammkuchen	16
Alsatian tarte flambée	
Tarte flambée d'Alsace	
5 marinierte Black Tiger "Andalusia"	25
5 marinated Black Tiger "Andalusia"	
5 Black Tiger marinés "Andalusia"	
Edamame, Sesamöl, Knoblauch, Chili  	8
Hausgemachter Früchtekuchen 	8.5
Homemade fruit cake	
Gâteau aux fruits fait maison	



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.

Vorspeisen

Grüne Gazpacho

14

Grüne Zebra-Tomaten / Bio-Gurken / Geröstete grüne Paprika / Sauerampfer-Öl

Green Gazpacho / Green zebra-tomatoes / Bio cucumbers / Roasted green peppers / sorrel oil

Gazpacho vert / Tomates zébrées vertes / Concombres bio / Poivrons verts rôtis / Huile d'oseille

Gemischter Salat

14

Gepickelte Gurken / Kirschtomaten / Melone / rote Zwiebeln / Schnittlauch / Haselnuss / französisches oder italienisches Dressing

Mixed salad / Pickled cucumbers / Cherry tomatoes / Melon / Red onions / Chives / Hazelnuts / French or Italian dressing

Salade mêlée / Pickles de concombre / Tomates cerises / Melon / Oignons rouges / Ciboulette / Noisettes / Sauce française ou italienne

+ Burrata

8



Vorspeisen

Caesar- Salat	S	20
Römersalat / Poulet / Croûtons / Kirschtomaten / Parmesan / Caesar-Dressing	M	26
Romaine lettuce / Chicken / Croûtons / Cherry tomatoes / Parmesan / Caesar Dressing		
Salade romaine / Poulet / Croûtons/ Tomates cerises / Parmesan / Sauce Caesar		
Tartar vom Rinderfilet nach piemontesischer Art	70 g	26
Schweizer Rinderfilet / Toast / Fleur de Sel / Olivenöl	140 g	39
Swiss beef fillet Piedmontese style/ Toast / Fleur de Sel / Olive oil		
Filet de bœuf Suisse façon piémontaise / Toast / Fleur de Sel / Huile d'olive		
Antipasti Teller zum Teilen für 2 Personen	p. P.	23
Rote-Beete-Hummus / Auberginensalat / Falafel / Marinierter Feta / Tzatziki / Gemüsesticks / Knoblauch-Naan-Brot		
Beet root Hummus / Eggplant salad / Falafels / Marinated feta cheese / Tzatziki / Vegetable sticks / Garlic Naan bread		
Houmous de betterave / Salade d'aubergines / Falafels / Feta marinée / Tzatziki / Dips de légumes / Pain « Naan » à l'ail		



Hauptspeisen

Walliser Egli-Filets / Tartarsauce / Ratatouille / Pommes Frites 48

Valaisan Perch filets / Tartar sauce / Ratatouille / French Fries

Filets de perche du Valais / Sauce tartare / Ratatouille / Frites

Walliser Galloway Foccacia-Burger / Countrycuts / BBQ-Sauce 34

Bärlauchpesto / grüne Zebra-Tomate / geröstete Paprika / Büffelmozzarella

Wild garlic pesto / Green zebra-tomato / Roasted pepper /
Buffalo mozzarella

Pesto à l'ail des ours / Tomate zébrée verte / Poivron rôti /
Mozzarella de bufflonne

Falafel Foccacia-Burger / Countrycuts / BBQ-Sauce 26

Tzatziki / gepickelte Gurken / Bio-Tomate / Römersalat

Tzatziki / Pickled cucumbers / Bio tomato / Romaine lettuce

Tzatziki / Pickles de concombre / Tomate bio / Salade romaine

Tagliatelle mit Gambas / Kirschtomaten / Thymian S 28

Tagliatelle with gambas / Cherry tomatoes / Thyme **M** 33

Tagliatelle aux gambas / Tomates cerises / Thym



Kinderkarte

Kids menu / Menu pour enfants

Penne / Tomatensauce oder Bolognese

9

Penne / Tomato sauce or bolognese

Penne / Sauce tomate ou bolognaise

Hamburger / Pommes Frites

18

Hamburger / French fries

Hamburger / Frites

Crunchy Chicken / Pommes Frites

14

Crunchy chicken/ French fries

Poulet croustillant / Frites



Hausgemachtes Eis mit Rohmilch aus Zermatt

"Les crèmes glacées de notre Chef Florent"

Pro Kugel / Per scoop / Par boule

4

Mit Schlagsahne / With whipped cream / Avec crème fouettée

+2

Vanille aus Madagaskar und Honig

Vanilla from Madagascar and honey / Vanille de Madagascar et miel

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



Dessert

Sorbet Variation



Blaubeere-Himbeere / Blueberry-raspberry / Myrtilles-framboises

Aprikose-Thymian / Apricot- thyme / Abricot-thym

Mojito / Mojito / Mojito

Pro Kugel

4

Per scoop / Par boule

Mit Schlagsahne

+2

With whipped cream / Avec crème fouettée

Coupes

Coupe « Valaisanne » Aprikose-Thymian / Abricotine

15

Coupe « General » Vanille / Scotch

15

Coupe "Mojito" Mojitosorbet / Rum

15

Kuchen des Tages / Cake of the day / Gâteau du jour

8.5

Mit Schlagsahne

+2

With whipped cream / Avec crème fouettée