



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

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 de demander le personnel de service.



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.



Antipasti

Bunte Salatbowl

14

Pfälzer-Karotten / Hokkaidokürbis / Randen / Haselnusskrokant

Mix salad bowl

Yellow-carrots / Hokkaido pumpkin / Beetroot / Hazelnut-crunch

Salade Mélée

Carottes jaunes / Potimarron / Betterave rouge /

Tuile de noisettes

**+ Ziegenkäse mit Honig / Goat cheese with honey /
Fromage de chèvre et miel**

+7

Doppelte Kraftbrühe / Ochsenchwanz-Ravioli

14

Double consommé / Oxtail ravioli

Consommé double / Raviolis de queue de bœuf

Hokkaidokürbis-Suppe / Kürbiskernöl / Ingwer / Kokosmilch

14

Hokkaido pumpkin soup / Pumpkin seed oil / Ginger / Coconut milk

Soupe de potimarron / Huile de pépins de courge /  

Gingembre / Lait de coco

Foie Gras Terrine / Kürbis-Chutney / Prosecco-Gel / Balsamico-Creme / Brioche

28

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

Antipasti Teller zum Teilen für 2 Personen

p. P. 23

Rote-Beete-Hummus / Kürbis-Chutney / Falafel /
Kalamata Oliven / Tsatsiki / Gemüsesticks / Knoblauch-Naan-Brot

Antipasti plate 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 / Dips de légumes / Pain « Naan » à l'ail

Ceviche vom Walliser Egli / Tigermilch / Ananas / Edamame / Koriander

28

Ceviche of Valaisan perch / Leche de Tigre sauce / Pineapple /
Edamame / Coriander

Ceviche de perches Valaisannes / Sauce Leche de Tigre /
Ananas / Edamame / Coriandre

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 du bœuf Suisse Wagyu / Toast / Beurre

Façon classique ou piémontaise



Pasta / Primi

Gnocchi / Gorgonzola / Baumnuss  **S 24**

Gnocchi / Gorgonzola / Walnut **M 29**

Gnocchi / Gorgonzola / Noix

Steinpliz-Ravioli / Gemüsejus  **S 24**

Porcini mushroom ravioli / Vegetable jus **M 29**

Ravioli aux cèpes / Jus de légumes

Tagliatelle / Hummersauce / **S 28**

Black Tiger Gambas / Karotten **M 33**

Tagliatelle / Lobster sauce / Black Tiger prawns / Carrots

Tagliatelles / Bisque / Black Tiger Gambas / Carottes

“Aquarello” Randenrisotto / Mascarpone / Eingelegte Ringelbete  

“Aquarello” beetroot risotto / Mascarpone / Pickled chioggia **S 24**

Risotto “Aquarello” aux betteraves / Mascarpone / Pickles de chioggia **M 29**



Secondi

Swiss Rind Wagyu Focaccia-Burger / Countrycuts / Sauce Béarnaise
Getrocknete Tomatencreme / Rotes Zwiebelkompott /
Butternusskürbis/ Raclettekäse **42**

Swiss beef wagyu focaccia burger / Countrycuts / Sauce Béarnaise
Dried tomatoes cream / Red Onion compote /
Butternut pumpkin / Raclette cheese

Focaccia burger au bœuf wagyu Suisse / Countrycuts / Sauce Béarnaise
Crème aux tomates séchées / Compote d'oignons rouges /
Courge butternut / Fromage à raclette

Kräuter-Falafel Foccacia-Burger / Countrycuts / Sauce Béarnaise
Tzatziki / Rotes Zwiebelkompott / Butternusskürbis **26**

Herb-Falafel Foccacia-Burger / Countrycuts / Sauce Béarnaise
Tzatziki / Red Onion compote / Butternut pumpkin

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

Lammkoteletts Provenzalische Art / Bio-Kefen / Süsskartoffeln **48**

Lamb chops provincial style / Bio-Sugar peas / Sweet potatoes

Côtes d'agneau façon provençale / Pois gourmands bio / Patates douces



Secondi

Schweinebauch vom Thurgauer Apfelschwein 48h souvid gegart / Asia-Marinade / Wurzelgemüse / Kartoffelstampf

Pork belly 48 h braised / Asia-style marinade /

39

Root vegetables / Mashed potatoes

Poitrine de porc Thurgovien braisée 48 h / Marinade façon asiatique /

Légumes-racines / Écrasé de pomme de terre

Schweizer Rindsfilet / Genepy Sauce / Rote Zwiebeln / Bio-Erbsenpüree / Röstiriegel

200g

65

Swiss beef fillet / Genepy sauce / Red onions / Bio pea purée / Rösti

Filet de bœuf Suisse / Sauce Genepy / Oignons rouges /

Purée de petits pois bio / Pommes paillasson

Schweizer Châteaubriand

Sauce Béarnaise oder Genepysauce / Rote Zwiebeln /

Bio-Erbsenpüree / Röstiriegel

500g p. P. 65

Swiss Châteaubriand

Sauce Béarnaise or Genepy sauce / Red onions / Bio pea purée / Rösti

Châteaubriand Suisse

Sauce Béarnaise ou sauce Genepy / Oignons rouges /

Purée de petits pois bio / Pommes paillasson



Secondi

Zander vom Lago Maggiore / Beurre blanc / Rahmweinkraut / Knödel **51**

Pike perch from Lake Maggiore / Beurre blanc /
Wine cream cabbage / Dumpling

Sandre du Lac Majeur / Beurre blanc /
Choucroute à la crème / Quenelle

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

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	100g	+9
+ Black Tiger Garnelen / Prawns / Crevettes	100g	+15



Dessert

Signature Dessert-Matterhorn flambiert / 18
Maroni Biskuit / Limetten-Blaubeersorbet /
Honig Parfait / Baiser / Genepy

Signature dessert-Matterhorn flambé /
Chestnut biscuit / Lime-blueberry sorbet / Honey parfait /
Meringue / Genepy

Dessert signature - Cervin flambé /
Biscuit châtaigne / Sorbet au citron vert - myrtilles / Parfait au miel /
Meringue / Genepy

Kokosnuss Panna Cotta / Maracuja-Coulis / Hafer-Crumble 12

Coconut Panna-Cotta / Maracuja coulis / Oat crumble  
Panna-Cotta à la coco / Coulis fruit de la passion / Crumble avoine

Schokoladentörtchen / Trüffelschokolade / 16
Vanille-Honig Eis

Chocolate cake / Chocolate truffles / Vanilla-honey ice cream
Moelleux au chocolat / Truffes au chocolat / Glace à la vanille - miel

Tarte Tatin / Birne-Kardamom / Piemonteser Haselnusskeks / 14
Schokoladen-Eis

Tarte Tatin / Pear-cardamom / Piedmont hazelnut cookie /
Chocolate ice cream
Tatin de poire et cardamome / Biscuit de noisettes piémontaises /
Glace au chocolat

Hausgemachter Früchtekuchen 8.5

Homemade fruit cake
Gâteau aux fruits 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

Vanille aus Madagaskar und Bio-Honig

Vanilla from Madagascar and bio-honey

Vanille de Madagascar et miel bio

Zweierlei Schokolade Lindt – Valrhona Caraïbe

2 sorts of chocolate Lindt – Valrhona Caraïbe

2 sortes de chocolat Lindt – Valrhona Caraïbe

Walderdbeeren

Wild strawberries

Fraises des bois

Mocca aus Äthiopien in Zermatt geröstet

Mocca from Ethiopia roasted in Zermatt

Mocca Ethiopie torréfié à Zermatt



“Les Sorbets de notre Chef Florent”

Pro Kugel / Per scoop / Par boule

4

Sorbet Variationen



Blaubeer-Himbeere / Blueberry-raspberry / Myrtille-framboise

Aprikose-Thymian / Apricot- thyme / Abricot-thym

Limetten- Kalamansi / Lime-kalamansi / Citron vert-kalamansi

Coupes

Coupe « Valaisanne »

Aprikose-Thymian / Abricotine

15

Coupe « General »

Vanille-Honig / Scotch

15

Coupe « Colonel »

Limetten-Kalamansi / Vodka

15

Affogato al caffè

8