



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.



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 / Ochsenschwanz-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 / Balsamico-Karamell / Brioche

28

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 / / Rote Johannisbeeren / Zuckererbsen / Knuspriger Mais

28

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 rôti **M** **29**

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

Tortelloni mit Zermatter Brenessel /  **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 Foccacia-Burger / Countrycuts / Sauce Béarnaise

26

Tzatziki / Rotes Zwiebelkompot / Gepickelte Gurken / Bio-Tomaten 

Falafel Bio Foccacia-Burger / Countrycuts / Sauce Béarnaise

Tzatziki / Red onion compote / Pickled cucumbers / Bio tomato

Falafel Foccacia Bio Burger / Countrycuts / Sauce Béarnaise

Tzatziki / Compote d'oignons rouge / Pickles de concombre / Tomate 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 boeuf

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 / Truffes 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

