

Schwarzer Winter Trüffel
Topping + 15.-



Black Winter Truffle
extra Topping + 15.-

VORSPEISEN

CHF

STARTERS

V Tagessuppe

11.-

Fresh daily soup A,G,L

Peruanische Jakobsmuscheln Ceviche mit
Ingwer, Koriander und Limetten mariniert

22.-

Peruvian scallop ceviche-raw Atlantic
scallops marinated in lime juice with
ginger and coriander L,R

V Randen Hummus mit
hausgemachtem Frischkäse

14.-

Beetroot hummus with A,G,H
homemade cheese

Rinds Tatar 1411 Style

100g 23.-
200g 39.-

Beef Tartar 1411 Style A,C,M

Langoustines an einer Petite Arvine
Knoblauchbutter Sauce

28.-

Dublin bay langoustines in Petite Arvine &
garlic butter sauce A,B,D,G,L

Truffe noir d'hiver
extra Topping + 15.-



Tartufo nero extra Topping + 15.-

ENTRÉE

V Soupe du jour

Coquilles Saint Jacques marinées au
gingembre, à la coriande et au citron

V Hummus de betteraves rouges &
fromage de la maison

Tartare de boeuf façon 1411

Langoustines en sauce Petite Arvine
à beurre à l'ail

CHF

11.-

22.-

14.-

100g 23.-
200g 39.-

28.-

ANTIPASTI

Zuppa del giorno

Capesante marinate con zenzero,
coriandolo e limon

Hummus di barbabietola & formaggio
della casa

Tartare di manzo 1411 Style

Scampi al Petite Arvine con salsa di
burro all'aglio

Schwarzer Winter Trüffel
Topping + 15.-



Black Winter Truffle
extra Topping + 15.-

VORSPEISEN

CHF

STARTERS

Gebraten Foie gras auf Brioche
mit Walliser Erbeeren Confiture

29.-

Pan fried foie gras on toasted brioche with
local strawberry jam **A,C,G**

Hausmarinierter Rauchlachs mit Apfelchip,
Baby Spinat & Granatapfel Salat

19.-

Homemade marinated Salmon with Green
Applechip, Baby Spinach & Pomegranate
Salad **D,M**

PARMA 18 Monate Schinken Teller
mit eingemachtem Gemüse p.P.

24.-

PARMA 18 months ham platter with
selection of house pickels price p.P.

Rindscarpaccio mit Grana Padano &
Rucola

25.-

Beef Carpaccio with Grana Padano &
Rucola **G**

V Grüner Salat mit Nüssen & Kernen

12.-

Green leaf salad with nuts & seeds **C,E,G,H**

V Chef Salat Goji Beeren & Chia Samen

12.-

Mixed salad with Goji berries chia seeds
C,E,G,H,L

Truffe noir d'hiver
extra Topping + 15.-



Tartufo nero extra Topping + 15.-

ENTRÉE

CHF

ANTIPASTI

Foie gras poêlé sur brioche avec
confiture aux fraises du Valais

29.-

Foie gras scottato, brioche con
marmellata di fragole del Vallese

Saumon mariné maison, chip aux pommes
vertes, salade, pousses epinard & grenades

19.-

Salmone marinato fatto in casa, chip di
mela verde, insalata spinaci & melograno

Assiette de jambon Parme 18 mois

24.-

Piatto di prosciutto crudo di Parma con
cetrioli della casa

Carpaccio de boeuf, Grana Padano &
Rucola

25.-

Carpaccio di Manzo, Grana Padano &
Rucola

V Salade verte aux noix & graines

12.-

Insalata verde con noci & semi

V Salade du chef aux baies de
Goji & graines de chia

12.-

Insalata mista bacche di Goji semi di chia

Schwarzer Winter Trüffel
Topping + 15.-



Truffe noir d'hiver
extra Topping + 15.-

FLEISCH | MEAT

Fleisch inkl. Gemüse | légumes & 1 Sauce

Rindsfilet | Beef Tenderloin 200g
Ladycut 160g

Surf & Turf 250g Hummer | Lobster tail

Rindsentrecote | Beef Sirloin 250g

Hirschmedaillons | Deer Medaillons 200g

CHF

54.-

49.-

78.-

49.-

43.-

Fleisch inkl. 1 Beilage | Side & 1 Sauce

Swiss T-BONE Steak dry aged 450g

Swiss Classic RIB-EYE Steak dry aged 300g

Schweizer Kalbskotelette | Veal Cutlet 350g
dry aged

CHF

89.-

75.-

77.-

Ab 2 Personen For 2 PAX

CÔTE DE BOEUF dry aged Swiss Grand Cru
CLUBSTEAK 1000g

188.-

Foie gras extra Topping

Hummerschwanz | Lobster tail extra

+ 15.-

+ 29.-

VIANDE | CARNE

Viande incl. légumes & 1 sauce

Filet pur de boeuf 200 g

Ladycut 160 g

Surf & Turf 250g Homard | aragosta

Entrecôte de boeuf | manzo 250g

Médaillons de cerf | Medaglioni cervo 200g

Viande incl. 1 garniture & 1 sauce

Swiss T-BONE Steak dry aged 450g

Swiss Classic RIB-EYE Steak dry aged 300g

Côte de veau suisse | Costa di vitello 350g

Pour 2 personnes

CÔTE DE BOEUF dry aged Swiss Grand Cru
Bisteca di manzo 1000g

Foie gras en plus

Queue de homard en plus

Black Winter Truffle
extra Topping + 15.-



Tartufo nero extra Topping + 15.-

BEILAGEN | SIDES | SAUCEN

Beilagen | Sides

Pommes Frites | French fries

Kartoffelgratin | Potatoes au gratin

Gemüse | Vegetables

Haussalat | Fresh salad

Getrübelter Kartoffelpurée |
Truffled mashed potatoes

Saucen | Sauces

Portwein Kalbsjus | Portwine vealjus

Pfeffersauce | Peppersauce

Café de Paris

Morchelsauce | Morel sauce

Classic Chimichurri

GARNITURE | CONTORNI | SAUCE

CHF

Garniture | Contorni

5.- Frites | Patatine fritte

6.- Gratin dauphinois **G**

5.- Légumes | Verdure **G**

5.- Salade | Insalata

7.- Purée de pommes de terre truffée |
Purè di patate tartufato **G**

Sauces | Salsa

3.- Jus de veau & porto | Jus di vitello **G,L,O**

3.- Sauce au poivre | Salsa al pepe **G,L,O**

3.- Café de Paris **G,M**

5.- Sauce aux morilles | Salsa spugnole **G,L,O**

3.- Chimichurri Classique



HAUPTGANG

Pasta & 1411 Klassiker

- V Tagliatelle Aglio olio e Peperoncino
- Tagliatelle mit Langusten,
Bisque-Rahmsauce
- V Risotto mit Steinpilzen
- Tagliatelle mit Rindsfilet Stroganoff
- Kalbsleber Geschnetzeltes, Calvados,
Kartoffelgratin & Gemüse
- Walliser Steak, Gemüse & Pommes Frites
(Schwein)

MAIN COURSE

CHF Pasta Dishes & 1411 Classics

- 19.– Tagliatelle aglio olio e peperoncino A,C
- 39.– Tagliatelle with Dublin bay prawns and
bisque cream sauce A,B,C,D,G,L
- 29.– Risotto porcini G
- 44.– Tagliatelle with beef stroganoff A,C,G,L,M,O
- 43.– Pan fried veal liver with calvados, potato
gratin, seasonal vegetables A,G,L,O
- 29.– Steak Valais Style with cheese &
French Fries (Porc) G,L,O



PLAT PRINCIPAL

Pâtes & 1411 classiques

- V Tagliatelle Aglio olio e Peperoncino
- Tagliatelle aux langoustines accompagnées d'une sauce écrémée au bisque
- V Risotto aux bolets
- Tagliatelle filet pur de boeuf stroganoff
- Emincé de foie de veau, calvados, gratin de pommes de terre & légumes
- Steak valaisan, légumes & frites (porc)

PORTATA PRINCIPALE

CHF Pasta & 1411 classico

- 19.– Tagliatelle aglio olio & peperoncino
- 39.– Tagliatelle agli scampi & salsa bisque
- 29.– Risotto ai funghi porcini
- 44.– Tagliatelle con manzo alla stroganoff
- 43.– Fegato di vitello sfumato al calvados, servito con gratin di patate & verdure
- 29.– Steak vallesano, verdure & patatine maiale



HAUSSPEZIALITÄTEN

Vorspeise

- V Perfektes Bio Ei 64°C Erbsen, Frischen
Waldpilzen & Sbrinzcrème

Langoustines an einer Petite Arvine
Knoblauchbutter Sauce

Hauptgang

Seezunge nach Müllerinart mit Gemüse
und Babykartoffeln

Schweizer Forellenfilet, mediterrane Sauce,
Kartoffelpurée Beurre noisette & Gemüse

HOUSESPECIALITY

CHF

Starters

- 24.– Perfect organic egg 64°C peas, fresh wild
mushrooms & Sbrinz cream **A,C,G,L**

- 28.– Dublin bay langoustines in Petite Arvine &
garlic butter sauce **A,B,D,G,L**

Main course

- 54.– Sole meunière with fresh vegetables and
baby potatoes **A,D,G**

- 47.– Swiss trout fillet, Mediterranean sauce, po-
tato purée beurre noisette & vegetables
D,G



SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

Entrée

- ✓ Œuf parfait bio 64°C Petits pois, champignons des bois frais & crème de sbrinz

Langoustines en sauce Petite Arvine à beurre à l'ail

Plat principal

Sole meunière avec légumes et pommes de terre

Filet de truite suisse, sauce méditerranéenne, purée de pommes de terre beurre noisette & légumes

CHF

24.–

28.–

54.–

47.–

SPECIALITÀ DELLA CASA

Primi piatti

Uovo biologico perfetto 64°C piselli, funghi freschi di bosco e crema Sbrinz

Scampi al Petite Arvine con salsa di burro all'aglio

Portata principale

Sogliola alla mugnaia con verdure e patate

Filetto di trota svizzera, salsa mediterranea, purea di patate burro nocciola e verdure



HAUPTGANG

Fitnesssteller mit Salat

Grillierte Pouletbrust

V Gratiniertes Ziegenkäse

Norwegischer Rauchlachs

Pommes, Gemüse, Pasta

Pfeffersauce, Portweinjus, Café de Paris

Rind: Suisse | Paraguay

Freilandeier: Suisse

Kalb: Suisse Foie gras: France

Fisch: Atlantik | Nordsee | Suisse

MAIN COURSE

CHF

Fitnessplate with salad C,E,G,H,L,M

28.–

Grilled chicken breast

26.–

Grilled goat cheese G

29.–

Smoked norwegian salmon D

5.–

French fries, vegetables, pasta

3.–

Peppersauce, Portwine sauce, Café de Paris

Schwein: Suisse Poulet: Suisse

Gemüse: Valais | Suisse Austern: France

Brot: La Bohème | Galleria Leukerbad

Hirsch: Espana | New Zealand



PLAT PRINCIPAL

assiette fitness avec salade

Poitrine de poulet

V Fromage de chèvre gratiné

Saumon fumé norvégien

Frites, légumes, pasta

sauce au poivre, Jus au vin porto,
Café de Paris

PORTATA PRINCIPALE

CHF Piatti fitness con insalata

28.– Petto di pollo

26.– Formaggio gratinato di capra

29.– Salmone affumicato norvegese

5.– Patate fritte, verdure, pasta

3.– salsa al pepe, Salsa al Porto, Café de Paris



DESSERT

Süsse Versuchung

- Hausgemachtes Pistazien Panna Cotta in Erdbeersud
- V Schokoladen Küchlein und Fior di Latte Glace
- V Apfelstrudel mit Vanillesauce & Vanilleglace
- V Aprikosen Crème brûlée
- V Alpen Käseteller 141
- V Mille-Feuille 1411 mit Vanille & Mascarponefüllung
- V Vermicelles mit Vanilleglace

DESSERT

Sweet dreams

CHF

- 14.– Homemade pistaccio panna cotta with strawberry consommé G,H
- 15.– Chocolate cake served with Fior di latte ice cream A,C,G,H
- 14.– Apple strudel with warm vanilla sauce & vanilla ice cream A,C,G,H
- 13.– Crème brûlée with abricots G,C
- 18.– Alpine cheese platter 1411 G,H
- 14.– Homemade Mille-Feuille 1411 A,C,G,H
- 13.– Vermicelles with Vanille ice A,C,G,H



DESSERT

Doux

- ★ Panna Cotta pistache fait maison à une
consomé aux fraises froid
- Moelleux au chocolat & glace Fior di Latte
- Strudel aux pommes, sauce vanille & glace
à la vanille
- Crème brûlée aux abricots
- Assiette de fromages d'alpage 1411
- Mille-feuille 1411 à la minute
crème à la vanille & mascarpone
- Vermicelles et sa glace vanille

DESSERT

Dolci

CHF

- 14.– Panna Cotta al pistaccio fatto in casa e un
consomé di fragole
- 15.– Tortino di cioccolato con gelato
alla Fior di latte
- 14.– Strudel di mele con salsa alla vaniglia &
gelato alla vaniglia
- 13.– Crème brûlée all'albicocca
- 18.– Piatto di formaggi d'alpe 1411
- 14.– Mille-feuille 1411 fatta in casa
- 13.– Vermicelli con gelato alla vaniglia