

*Willkommen – Bienvenues  
Benvenuti – Welcome*

**«*châpo!*»**  
*Restaurant classique*



*da'la*  
"Wieso Nicht?"

***Apparhotel da'la Leukerbad***  
*Restaurants – Dancing / MusicBar – Veranstaltungsraum (neu)*  
*Familie Loretan und Team*  
*Kurparkstrasse 15, CH-3954 Leukerbad*  
*www.dala.ch – info@dala.ch*

*Laisser vous tenter...  
Heisse Verführung...*

*La brochette Maison  
à l'agneau et pommes,  
flambée au Calvados  
Lammspiess Maison  
mit Calvados flambiert  
Skewer with lamb flambé with Calvados  
Fr. 41.- p.P.*

*Le tournedos  
flambé Woronow  
Tournedos Woronow am  
Tisch flambiert  
Flambéed tournedos Woronow  
Fr. 54.- p.P.*



# ***Les hors d'œuvres froids***

*Kalte Vorspeisen - Appetizers*

## ***Le cocktail de crevettes «Silver Star»***

*Crevettencocktail an feiner Sauce*

*Shrimp Cocktail Silver Star*

***sfr. 16.90***

## ***L'assiette Surprise des hors d'œuvres froids***

*Vorspeisenteller mit feinen Spezialitäten*

*Starter dish with different specialities*

***sfr. 21.80***

## ***Le carpaccio de bœuf aux roquettes et rebibes***

*Rindscarpaccio mit Rucola und Hobelkäse*

*Thin raw beef slices with salad garnishing and cheese*

***sfr. 26.30***

## ***Salade de doucettes aux champignons sautés, œuf et croûtons***

*Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen, Ei und Croutons*

*Lamb's lettuce with sauted mushrooms, boiled egg and croutons*

***sfr. 15.30***

## ***Salade verte / Grüner Salat / Lettuce Salad***

***sfr. 7.20***

## ***Salade mée / Gemischter Salat / Mixed salad***

***sfr. 8.50***

## ***Petite salade de menu / Kleiner Menusalat / Small menu salad***

***sfr. .5.90***



## ***Les hors d'œuvres tièdes***

***Warme Vorspeisen – Warm Appetizers***

***La crème de tomates au chilli et au basilic***  
*Tomatencremesuppe mit Chilly und Basilikum*  
*Creamy tomatoe-chilli soup with basil*  
***sfr. 9.20***

***Crème Valaisanne au Fendant et viande séchée***  
*Weincremesuppe mit Fendant & Trockenfleischstreifen*  
*Creamy soup with white wine and dried meat*  
***sfr. 10.50***

***La crème Capuccino de Persil au foie gras***  
*Feines Petersilien-Rahmsüppchen mit Gänseleber*  
*Creamy soup with persil and duck liver*  
***sfr. 14.70***

***La bisque de homard***  
*Feines Hummersüppchen*  
*Creamy lobster soup*  
***sfr. 14.-***

***La consommé à l'oeuf et aux croutons***  
*Kraftbrühe mit Ei und Croûtons*  
*Clear soup with egg and croutons*  
***sfr. 7.90***

***Les escargots (6 pièces) gratinés aux herbes et au beurre***  
*Gratinierte Schnecken (6 Stk.) mit Kräutern und Butter*  
*Gratinated snails (6 pieces) with herbs and butter*  
***sFr. 15.—***



## ***Les poissons*** ***Fischgerichte – fish dishes***

***Le steak de saumon garni de saumon fumé  
et crème au Whisky***  
*Lachsfilet an feiner Whisky-Rahmsauce mit Räucherlachs*  
*Salmon fillet with cream sauce and smoked salmon*  
***sfr. 39.80***

***La truite du Rhône au bleu, servie de beurre noisette***  
*Frische Rhône-Forelle blau an brauner Butter*  
*Trout au bleu with brown butter*  
***sfr. 33.—***

***La truite du Rhône à la meunière, servie de petits légumes***  
*Frische, gebratene Forelle aus der Rhône, serviert mit Gemüse*  
*Fried trout from the Rhône river with butter and vegetables*  
***sfr. 33.—***

***Les nouilles au curry servis de scampis Black Tiger***  
*Currynudeln mit Black-Tiger-Scampis*  
*Noodles with curry and Scampis Black Tiger*  
***sfr. 32.70***

***Les filets de perche Gourmet***  
*Eglifilets mit Colbert Butter überbacken, dazu kl. Gemüse*  
*Fried perche fillet gratinated, served with vegetables*  
***sfr. 35.50***



## *Les principales / Hauptgerichte*

*Le tartare de bœuf « da'la »*  
*Rindstartar "da'la" – raw minced fillet of beef*  
*sfr. 39.—*

*Le steak de veau aux morilles à la crème*  
*Kalbssteak an Morchelrahmsauce – veal steak with morels and cream sauce*  
*sfr. 42.50*

*Le filet de bœuf Rossini*  
*au foie de canard, jus de truffes*  
*Rindsfilet Rossini mit Entenleber an Trüffelsauce*  
*Fillet of beef with goose liver medaillon and truffles sauce*  
*sfr. 48.50*

*Entrecôte à la sauce au poivre au Cognac, Café de Paris*  
*Entrecôte an Pfeffersauce mit Cognac verfeinert, Café de Paris*  
*Grilled Sirloin Steak with pepper sauce and brandy*  
*sfr. 41.50*

*Riz Casimir - Emincé de veau à la crème au Curry, riz et fruits*  
*Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce mit Reis und Früchten*  
*Riz Casimir*  
*Sfr. 39.50*



dès 2 personnes / ab 2 Personen  
**Les grandsPlats du «châpo!»**

**Trois filets des gourmets aux sauces**  
**Drei Filets Gourmet mit seinen Saucen**  
*Fillet of three meats with various sauces*  
**sfr. 48.— p.P.**

**Les racks d'agneau rôti «da'la»**  
**Lammracks «da'la»**  
**Oven-baked lamb “da'la” style**  
**sFr. 49.— p.P.**

**Le chateaubriand à la Béarnaise**  
**Chateaubriand an Sauce béarnaise**  
*Chateaubriand with whipped tarragon sauce*  
**sfr. 52.— p.P.**

**sur commande / auf Vorbestellung**

**La Fondue Chinoise**  
**sfr. 41.—**

**La Fondue Bourguignonne**  
**sfr. 41.—**



# ***Brochette flambée à table***

***Flambi-Spiess© - Skewer flambé***

## ***Brochette flambée «da'la»***

***Mixed grill de viandes, aux légumes et garniture au choix  
flambée au Cognac***

***Flambi-Spiess © «da'la» mit verschiedenen Grilladen am Spiess,  
zweierlei Saucen, Gemüse und Beilage nach Wahl  
flambiert mit Cognac***

***Skewer flambé with mixed grill and Cognac, vegetables and garnishings  
sFr. 41.50 p.P.***

## ***Brochette flambée “Caribbean”***

***aux crevettes géantes, poitrine de poulet, ananas, flambée au Rhum***

***Flambi-Spiess © «Karibik» mit Riesencrevetten, Pouletbruststücken  
und Ananas, flambiert mit Rum, dazu Gemüse und Beilage nach Wahl***

***Skewer flambé with scampis, chicken breast, pineapples and rum***

***sFr. 41.50 p.P.***

## ***Alle Hauptgerichte Beilage nach Wahl:***

***Pommes frites, Reis, Nudeln, Krokette oder Gratin***

***Tous les principaux au choix frites, riz, nouilles, croquettes ou gratin dauphinois***

***Upon your choice fries, rice, noodles, croquettes or gratinated potatoes***

Herkunftsbezeichnung unserer Fleischwaren: Schweiz, Neuseeland, Argentinien  
Fleischprodukte können mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein“.



# ***Les Desserts***

*Nachspeisen – Sweet dishes*

## ***Sabayon au Marsala à la glace Vanille***

*Weinschaum mit Marsala und Vanille Glacé*

*Sabayon with Marsala and vanilla ice cream*

***sfr. 12.— p.P. (dès 2 personnes)***

## ***Mousse aux deux chocolats garnie***

*Zweierlei Schokoladenmousse garniert - Chocolate mousse*

***sfr. 9.-***

## ***Le parfait glacé aux prunes à l'Armagnac***

*Halbgefrorenes mit Zwetschgen an Armagnac*

*Vanilla mousse with plums and brandy*

***sfr. 10.50***

## ***Dessert Surprise du <châpo!>***

*Überraschungs-Nach Tisch nach Art des Hauses*

*Surprise sweet dish !*

***sfr. 11.90***

## ***Le plat de fromages d'ici et d'ailleurs***

*Auswahl aus unserer Käseplatte*

*Cheese plate small / large*

*3 Sorten      **sfr. 8.-***

*6 Sorten      **sfr. 15.-***

## ***Les Crêpes Suzette flambées***

*Pfannkuchen am Tisch flambiert*

***sfr. 15.90 p.P. (dès 2 personnes)***

