

VÄLKOMMEN!

Bergshotellet erbjuder ett attraktivt boende i en välkomnande omgivning fylld av upplevelser för alla.

Vår restaurang älskar det italienska köket och "Italien möter Sverige & Hälsingland" speglar väl vår matfilosofi.



BERGSHOTELLET
— I JÄRVSÖ —

LA PIZZA

PIZZA BUFFET

SERVERAS FRÅN KL 15.00

En buffé av stenugnsbakade pizzor 210 kr

Från kl 15.00 serverar vi en härlig pizzabuffé bestående av nedanstående pizzor.
Grönsaker & sallader från vår kyldisk mitt i matsalen samt bearnaisesås ingår i priset.
From 3 pm we serve homemade pizza on buffet. Incl. salads & bearnaise sauce.

Vi använder handgjorda italienska pizzabottnar och alla pizzor innehåller tomatsås (ej Bianco), mozzarellaost & oregano. (Alla pizzor går att få glutenfria, för veganskt alternativ, fråga personalen)
We use handmade Italian pizza crusts and all pizzas contains tomato sauce (not Bianco), mozzarella and oregano.

Tre formaggio

Parmesan, gorgonzola, chiliflakes, grönkål & valnötter. (Går att få vegansk med svensk mozzarella.)
Three kinds of cheese, chili flakes, kale & walnuts.

Formaggio di capra "Bianco"

Parmesan, gräddfil, getost, potatis från Björs, kantareller, honung & gräslök.
Parmesan, sour cream, goat cheese, potatoes, chantarelles, honey & chives.

Lato maiale

Parmesan, mozzarella från Frägsta, nattbakad gris, rödlök, sardeller & ruccola.
Parmesan, local mozzarella cheese, night baked pig, red onion, anchovies & argula.

Salmone affumicato "Bianco"

Västerbottensost, gräddfil, pepparrot, potatis från Björs, rödlök, kallrökt lax & dill.
Västerbotten cheese, sour cream, horseradish, potatoes, red onion, salmon & dill.

Vesuvio "a la Bergshotellet"

Klassisk Italiensk pizza med alspånsrökt svensk skinka från Björks i Färila.
(Denna skinka finner ni dessutom på vår frukostbuffé.)
Smoked ham.

*Frågor kring allergi & intolerans samt innehåll i våra maträtter besvaras gärna av vår personal.
Our staff will gladly answer any questions about allergies or ingredients.*

PICCOLO

FÖRE MATEN / APPETIZERS

- Ostron med citron | *Oyster w/ lemon* - 40 kr/st
- Tio skivor av vår utvalda italienska salami | *Ten slices of salami* - 60 kr
- Tio st marinerade mammutoliver | *Ten pieces of marinated mammoth olives* - 55 kr
- Potatischips med tryffelmajonnäs | *Chips w/ truffle mayonnaise* - 49 kr
- Pommes frites med hemlagad majonnäs | *Fries w/ homemade mayonnaise* - 49 kr
- En bit taleggio & en bit pecorino | *One piece of Taleggio and one piece of Pecorino* - 60 kr
- Vitlöksbröd | *Garlic bread* - 45 kr
- Chilinötter alt Jordnötter | *Chili nuts / Peanuts* - 35 kr

A LA CARTE | SERVERAS FRÅN KL 17.00

ANTIPASTI

FÖRRÄTTER / APPETIZERS

3 st gratinerade ostron | 110 kr

Gratineras med smör, vitlök, Pecorino, persilja, chili & balsamvinäger. (Serveras så långt lagret räcker.)
Three oysters w/ butter, garlic, Pecorino, parsley, chili & balsamic.

Vi rekommenderar: Duple Brut, Falanghina, Italien / Öl: Wisby stout, Gotlands bryggeri, 33 cl

Carpaccio | 129 kr

För sista gången serverar vi biff från Hälsingestintan som under 10 år varit en trogen leverantör med sitt svenska kvalitetskött. Finalnumret består av sotad biff, rökt majonnäs, kapris, Grana Padana & rotfruktschips. Går att få vegetarisk/vegansk med bakad rotselleri.

Carpaccio w/ smoked mayonnaise, capers, Grana Padana & vegetable chips.

Vi rekommenderar: Barbera d'Asti Valdevani DOCG. Barbera. Italien / Öl: Mariestad Continental, Ljus lager, 33 cl

Pesce e frutti di mare | 139 kr

Vi bakar MSC märkt hälleflundra & pilgrimsmussla på låg temperatur och serverar dessa med vanilj, olivolja & citron. Tillbehör: Fryst rivet äpple, gravad äggula, jordärtskockscremé, lokala kantareller från vår trogna leverantör Mait & surdegslarn av lokalt bröd från Ockelbo

Halibut & scallops w/ vanilla, olive oil and lemon. Served w/ apple, baked yolk, Jerusalem artichoke creme & chantarelles.

Vi rekommenderar: Ré mole Bianco. Vermentino, Trebbiano. Italien / Öl: Mariestad ofiltrerad, Ljus lager, 33 cl

Tagliere grande "en stor plocktallrik för en eller två att dela på" | 179/329 kr

Utvald Italiensk salami & prosciutto med pesto, taleggio, pecorino, cambolina från Jarseost med aprikoser, oliver, lantchips & kökets rotfruktschips med rökt majonnäs, friterad sötpotatis, rostade grönsaker, semitorkade tomat & kökets vitlöksbröd av lantbröd från Bollnäsbagarn.

Pickle plate w/ Prosciutto, Taleggio, Pecorino, apricots, chips w/ smoked mayonnaise. Italian cheeses & olives.

Vi rekommenderar: Pagus Bisano Ripasso DOC, Italien / Alie Rosé Toscana IGT, Italien / Öl: Birra Moretti, ljus lager, fat.

SECONDI

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Hängmörad entrecoté 295 kr

Vår hängmörade entrecoté serveras med gräddig grönkål från Tura gård, rökt mozzarella från Frägsta, sotad citron, vitlökssmul samt ragu av kantareller, persilja & potatis från Björs i Järvsö.

Entrecôte w/ smoked mozzarella, lemon, garlic and ragout of chantrelles, parsley & potatoes.

Vi rekommenderar: Louise M Martini Sonoma Country Cabernet Sauvignon, USA / Öl: Sleepy Bulldog, pale ale, fat.

Piccata di pollo 275 kr

Vår lokala leverantör Olof i Lenninge levererar lårfilé som paneras med Parmesan och steks krispig. Serveras med "falsk" tryffel, aprikoser, rökt blomkål, gremolata samt potatisfondant.

Chicken w/ Parmesan, false truffle, apricots, smoked cauliflower, gremolata & potato fondant.

Vi rekommenderar: Gran Sasso Montepulciano d'Abruzzo, Montepulciano / Öl: Orbaden, Electric Boy, APA, 33 cl

Pesce locale 269 kr

Lokal regnbåge från Ljusnan och bröderna Olsson i Bollnäs. Serveras med crudo av morot & fänkål, skaldjurssky samt stomp av kapris, gräslök, citron och potatis från Björs i Järvsö.

Rainbow trout w/ crudo of carrots & fennel, capers, chives, lemon & potatoes.

Vi rekommenderar: Pomino Bianco DOC, Chardonnay, Pinot Bianco Italien / Öl: Helsing Pilsener, ljus lager, 50cl

Ravioli da cucina "vegetarisk" 265 kr

Vi lagar egen pasta som fylls med Järvsö getost och serveras med, sojarostade hasselnötter, kålreduktion, semitorkade körsbärstomater, rökt blomkål, bondbönor, gravad äggula & örter.

Pasta w/ local goat cheese, roasted hazelnuts, kale, tomatoes, cauliflower, beans, yolk & herbes.

Vi rekommenderar: Soave DOC, Garganega, Italien / Öl: Birra Moretti, ljus lager, fat

Ossobuco 239 kr

Sida av svensk rapsgris nattbakas och serveras riktigt mör i en klassisk italiensk grytbas. I denna gryta finns också rotselleri, gräddfil, kantareller samt lokal potatis från Björs i Järvsö.

Swedish rapeseed pig, served in stew w/ celeriac, sour cream, chantrelles & potatoes.

Vi rekommenderar: Pagus Bisano Ripasso DOC, Italien / Öl: Helsing Pilsner, ljus lager, 50 cl

Patate "vegansk" 229 kr

Pankopanerad sötpotatis serveras krispig med svensk mozzarella på surdeg av lokalt bröd från Ockelbo, crudo av morot & fänkål, bondbönor, semitorkade tomater, citronmajonnäs & örter.

Panko breaded sweet potatoes w/ mozzarella on sourdough, crudo of carrots & fennel, beans, tomatoes & lemon.

Vi rekommenderar: APVino Bianco, Italien, (VEGAN)

Hamburger da cucina 210 kr

Kökets egna hamburgare av lokalt kött från Dulle i Mo. Serveras i ciabattabröd med krispig sallad, tomat, bacon & vår egen piementocheese. Tillbehör: Hemlagad tryffelmajonnäs, saltgurka & pomes. (Går att få vegetarisk med Forsalloumi)

Burger in ciabatta bread w/ bacon, pimento cheese, salad, & tomatoes. Truffle mayo & fries. (Vegetarian alt; halloumi.)

Vi rekommenderar: Uncle Zin Appassimento, Zinfandel. Italien / Öl: Helsing Rököl, rökig lager, 50 cl

Bergshotellets räkmacka 189 kr

Smörstekt bröd med egen majonnäs, sallad, ägg, rödlök, citron, rejält med räkor & krispiga grönsaker.

A classic shrimp sandwich w/ mayonnaise, egg, red onion, vegetables & salad.

Vi rekommenderar: Reserve de Marande Blanc, LGI Wine, Frankrike / Öl: Orbaden, Riviera, pilsner, 33cl

DOLCI

EFTERRÄTTER / DESSERTS

Gelato "Glassbuffé med vår egen glass på Italiensk vis" 110 kr

Egentillverkad glass från vår systerkrog i Växbo som serveras på buffé med olika såser & strössel.

Ät hur mycket du vill!

Homemade ice cream. Served on buffet w/ accessories. Eat all you can!

Mousse al cioccolato 119 kr

Klassisk mjölkchokladmousse smaksatt med Amaretto serveras med vaniljkokta hjortron från Söderhamn, rökt vit choklad & Limoncellogelé.

Chocolate mousse w/ Amaretto flavour. Served w/ cloudberry, smoked white chocolate & Limoncello jelly.

Panacotta e meringa 115 kr

En fantastisk citronpanacotta med citroncurd, italiensk maräng & rostad mandel med brynt smör.

Pannacotta w/ lemon flavour. Served w/ lemoncurd, italian meringue, roasted almonds & browned butter.

Affogato 65 kr

En kula av vår egen vaniljglass toppas med en varm espresso & kakao.

One scoop of vanilla ice cream w/ espresso and cocoa.

Tartufo di cioccolato 60 kr

Tre chokladtryfflar med olika smaker.

Three chocolate truffles w/ different flavors.

Gelato 45 / 60 kr

En eller två kulor glass från vår glassbuffé med en valfri sås & ett valfritt strössel.

One or two scoops from our ice creme buffet. Incl. one topping.

*Frågor kring allergi & intolerans samt innehåll i våra maträtter besvaras gärna av vår personal.
Our staff will gladly answer any questions about allergies or ingredients.*

I PICCOLI

BARNMENY / FOR THE CHILDREN

HUVUDRÄTTER / MAIN COURSES

Burgare av svenskt kött 90 g 75 kr

Med krispig sallad, bröd, ketchup, ost & pommes.

Burger w/ cheese, salad, ketchup and fried potatoes.

Pannkakor 55 kr

3 pannkakor med sylt & grädde. Extra pannkaka kostar 10 kr st. (går att få laktos & glutenfri)

Three pancakes w/ jam & whipped cream.

Pizzabuffé 1-3 år 25 kr | 4-7 år 55 kr | 8-11 år 85 kr | 12-15 år 115 kr

Kökets egna pizzor. Finns på buffé, ät hur mycket du vill. (Går att få glutenfri)

The kitchen's pizza buffet. Served on buffet, eat all you can.

Regnbåge 85 kr

Lokal fisk från Bollnäs som serveras med potatis från Björs & brynt smör.

Rainbow trout w/ melted butter and potatoes.

Kyckling 95 kr

Lenningekyckling som serveras med pommes frites och bearnaisesås.

Chicken w/ fries and bearnaisesauce.

Till alla barnrätter ingår kvällens sallader & grönsaker som finns i vår kyldisk mitt i matsalen.

Evening salads from the fridge in the restaurant includes for all the children.

EFTERRÄTTER / DESSERTS

Glassbuffé 55 kr

Egentillverkad glass från vår systerkrog i Växbo. Serveras med olika typer av strössel, hemgjord kola & chokladsås, vispad grädde & rårörda bär. Ät så mycket du vill från vår buffé!

Homemade ice cream. Served on buffet w/ accessories. Eat all you can!

En kula glass med en valfri sås och strössel 25 kr

En kula valfri glass tillverkad på vår systerkrog i Växbo. Välj en valfri sås & ett valfritt strössel.

Allt finns på vår buffé i matsalen.

One scoop of homemade ice cream w/ sprinkles and homemade sauce. Served on separate buffet.

*Frågor kring allergi & intolerans samt innehåll i våra maträtter besvaras gärna av vår personal.
Our staff will gladly answer any questions about allergies or ingredients.*