

VÄLKOMMEN!

Bergshotellet erbjuder ett attraktivt boende i en välkomnande omgivning fylld av upplevelser för alla. Vår restaurang älskar att laga all mat från grunden av svenska och så lokala råvaror som möjligt och detta speglar väl vår matfilosofi.



BERGSHOTELLET
— I JÄRVSÖ —

BISTROMENY

ENKLARE RÄTTER

Serveras varje dag från kl. 15.00

Lokal hamburgare 210 kr

Kött från Mo serveras med färsk lök, lokala tomater från Järvsö gröna, vår egen saltgurka, Jarseost, pepparmajonnäs, Mariannes bröd och pommes.

Vi rekommenderar: Uncle Zin Appassimento, Zinfandel, Italien / Summer Bulldog, pale ale, 40 cl, 4,8 %

Klimatsmart burgare (vegetarisk) 205 kr

Naturlig burgare serveras med färsk lök, lokala tomater från Järvsö gröna, vår egen saltgurka, Jarseost, pepparmajonnäs, Mariannes bröd och pommes.

Vi rekommenderar: Uncle Zin Appassimento, Zinfandel, Italien / Summer Bulldog, pale ale, 40 cl, 4,8 %

Bergshotellets räkmacka 199 kr

Rostat bröd från lokalt bageri med kökets majonnäs, sallad, ägg, vår egen mormorsgurka, citron, krispiga grönsaker och rejält med räkor.

Vi rekommenderar: Domaine Roc de Châteaueux, Frankrike / Menabrea Bionda, ljus lager, 40 cl, 4,8 %

Grekisk sallad 179 kr

En klassiker med fetaost, färsk grönsaker, vårlök, Kalamataoliver, nystekt lokalt bröd och vinägrett.

Vi rekommenderar: Bridlewood, Chardonnay, USA / Mariestads ofiltrerad lager, 40 cl, 5,8 %

Vår egen rostbiff 189 kr

Benny levererar kvalitetskött som serveras med krispiga grönsaker, krämig sallad av potatis, vårlök, kapis, dijon och hemlagad majonnäs.

Vi rekommenderar: Pasqua Nero d'Avola-Shiraz, Italien / Helsingørsk pilsener, ljus lager, 50 cl, 5 %

Gravad regnbåge från Ljusnan 185 kr

En fräsch tartar smaksatt med citrus serveras med nypotatis, sötsur gurka, friterade rotfrukter och Yuzudressing.

Vi rekommenderar: TGC Riesling Returns, Tyskland / Menabrea Bionda, ljus lager, 40 cl, 4,8 %

PIZZA

STENUGNSBAKADE PIZZOR

Serveras varje dag från kl. 17.00

Bianco (vegetarisk) 175 kr

Gräddfil, Mozzarella, grön sparris, rädisor och grillat smör.

Vi rekommenderar: Domain Roc de Châteauevieux, Frankrike / Menabrea Bionda, ljus lager, 40 cl, 4,8 %

Räkor 185 kr

Tomat, Mozzarella, Grana Padano samt ASC Jätteräkor med vitlök och chili.

Vi rekommenderar: Domain Roc de Châteauevieux, Frankrike / Menabrea Bionda, ljus lager, 40 cl, 4,8 %

REKO kyckling 185 kr

Tomat, Mozzarella, kyckling, Grana Padana, friterad kapris, sallad och Caesardressing.

Vi rekommenderar: Uncle Zin Appassimento, Italien / Menabrea Bionda, ljus lager, 40 cl, 4,8 %

Margaritha (vegetarisk) 165 kr

Klassisk Italiensk pizza med tomat och Mozzarella.

Vi rekommenderar: Pasqua Chardonnay-Grillo, Italien / Menabrea Bionda, ljus lager, 40 cl, 4,8 %

Capricciosa 165 kr

Klassisk Italiensk pizza med tomat, Mozzarella, färska championjoner och alspånsrökt svensk skinka från Björks i Färila.

Vi rekommenderar: Pasqua Valpolicella Ripasso, Italien / Menabrea Bionda, ljus lager, 40 cl, 4,8 %

A LA CARTE

Serveras varje dag från kl. 17.00

FÖRRÄTTER

Lokala tomater (vegetarisk) 125 kr

Järsö gröna förser oss med blandade tomater som serveras med flarn av lokalt bröd och Burratina från Frägsta.

Vi rekommenderar: Passione Sentimento Bianco, Italien / Wisby Weisse, Ofiltrerad veteöl, 50 cl, 5,2 %

Carpaccio 139 kr

Klassisk carpaccio av oxfilé från Reco Meat med ostronmajonnäs, grillad paprika, Grana Padana, sockerärter och krasse.

Vi rekommenderar: Macmurray Russian River Pinot Noir, USA / A Ship Full of IPA, 33 cl, 5,8 %

Löjrom 169 kr

En kvalitativ råvara från Bottenviken som serveras med våra egna potatischips, gräddfil, schalottenlök och färska örter.

Vi rekommenderar: TGC Riesling Returns, Tyskland / Mariestads Ofiltrerad ljus lager, 40 cl, 5,8 %

HUVUDRÄTTER

Svensk kyckling KRAV 269 kr

Kyckling från REKO Gårdar serveras med hasselnötsmajonnäs, friterad potatis och säsongens sallad.

Vi rekommenderar: Passione Sentimento Rosso Veneto. Italien / Menabrea Bionda, ljus lager, 40 cl, 4,8 %

Svensk gris KRAV 259 kr

Serveras nattbakad med morotspuré, grillat smör, friterade rotfrukter och toppas med färska örter.

Vi rekommenderar: Passione Sentimento Rosso Veneto. Italien / Menabrea Bionda, ljus lager, 40 cl, 4,8 %

Hjälmargös 289 kr

Serveras med sandefjordsås och ljummen potatissallad med grön sparris, rädisor, vaxbönor och rikligt med dill.

Vi rekommenderar: Bridlewood Chardonnay, USA / Mariestads Ofiltrerad ljus lager, 40 cl, 5,8 %

Svensk biff 299 kr

Serveras med vitlökssås, ljummen potatissallad med grön sparris, rädisor, vaxbönor och färska örter.

Vi rekommenderar: Louise M Martini Cabernet Sauvignon, USA / Helsinge Schwarzbier, svart lager, 50 cl, 4,8 %

Linsotto (vegetarisk) 259 kr

Serveras med mandel, grön sparris, rädisor och vaxbönor.

Vi rekommenderar: Domain Roc de Châteauevieux Blanc, Frankrike / Melleruds utmärkta pilsner, 33 cl, 4,5 %

TILLBEHÖR

Pommes frites | 29 kr

Pizzasallad | 20 kr

Majonnäs / Bearnaise | 20 kr

Kökets sallad | 20 kr

Frågor kring allergi & intolerans samt innehåll i våra maträtter besvaras gärna av vår personal.

EFTERRÄTTER

Vår egen glassbuffé 105 kr

Glass gjord på vår systerkrog i Växbo.

Serveras med olika typer av strössel, vispad grädde, rårörda bär, hemgjord kola- och chokladsås.

Ät hur mycket du vill från vår buffé!

Kom ihåg att bara ett sällskap förser sig åt gången.

Citron - Maräng - Lakrits - Bär 99 kr

En blandning av citroncrémé, maräng, bär och vår egen saltlakritsglass.

Vi rekommenderar: Muscat de Rivesaltes, 5 cl / Espresso, enkel / dubbel

Sockerkaka - Brynt smör - Vaniljglass 99 kr

Kaka med brynt smör som serveras varm med blåbär och vår egen vaniljglass.

Vi rekommenderar: Croft 10 Year Old Tawny Port, 5 cl / Cappucino

Lokala ostar 115 kr

Ostar från Jarseost och Järvsö getost serveras med kökets marmelad samt friterat tunnbröd.

Vi rekommenderar: Croft 10 Year Old Tawny Port, 5 cl

Affogato 65 kr

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

Vår egen glass eller sorbet 45 / 60 kr

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

BARNMENY

Serveras varje dag från kl. 17.00

HUVUDRÄTTER

Pannkakor 55 kr

Tre pannkakor med sylt och grädde.

Extra pannkaka kostar 12 kr st. (Går att få laktos- & glutenfri.)

Pizza Vesuvio 69 kr

Klassisk italiensk pizza med alspånsrökt svensk skinka från Björks i Färila.

Margaritha 69 kr

Klassisk Italiensk pizza med tomat och Mozzarella.

Hamburgare 85 kr

Hamburgare från Nackakött med sallad, majonnäs, ost och pommes frites.

Pasta med köttfärssås 85 kr

Köttfärssås av svensk köttfärs från Siljan chark.

Hela a la cartemenyn går att få som halv portion till alla barn.

EFTERRÄTTER

Glassbuffé 55 kr

Glass tillverkad på vår systerkrog i Växbo.

Serveras med olika typer av strössel, vispad grädde, rårörda bär, hemgjord kola- och chokladsås.

Ät hur mycket du vill från vår buffé!

Kom ihåg att hjälpa Era barn att förse sig en åt gången.

En kula glass med en valfri sås och strössel 29 kr

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

Frågor kring allergi & intolerans samt innehåll i våra maträtter besvaras gärna av vår personal.