

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 - detta speglar väl vår matfilosofi.



BERGSHOTELLET

— I JÄRVSÖ —

BISTROMENY

ENKLARE RÄTTER

Serveras varje dag från kl. 15.00

Hamburgare 215 kr

Lokalt kött från Norrbackens lantbruk och kringliggande bönder i Mo serveras i bröd från Marianne på Stenegård med syltad biffomat, hårdost från Jarseost, krispig sallad, saltgurka, kökets majonnäs och pommes frites.

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

Klimatsmart burgare (vegetarisk) 209 kr

Naturlig burgare serveras i bröd från Marianne på Stenegård med syltad biffomat, hårdost från Jarseost, krispig sallad, saltgurka, kökets majonnäs och pommes frites.

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

Räkmacka 205 kr

Smörstekt rågbröd från Marianne på Stenegård med kökets majonnäs, sallad, ägg, rödlök, citron, krispiga grönsaker & rejält med räkor.

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

Höstsallad 199 kr

Friterad Vit Caprin från Martins Gårdsmejeri i Tallåsen med Panchetta, krispiga grönsaker, bakade rotsaker, dressing och saltrostade fröer.

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

Svampmacka (vegetarisk) 189 kr

Smörstekt rågbröd från Marianne på Stenegård med variation av svamp, kökets majonnäs, picklade grönsaker och lagrad italiensk hårdost.

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

PIZZA

STENUGNSBAKADE PIZZOR

Serveras varje dag från kl. 17.00

Våra pizzor går att få glutenfria.

Löjrom 199 kr

Löjrom från Bottenviken med gräddfil, mozzarella, potatischips, gräslök och dill.

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

Svamp (vegetarisk) 179 kr

Variation av svamp med mozzarella, gräddfil, morot och lagrad italiensk hårdost.

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

Gris 185 kr

Bakad svensk kravmärkt gris med mozzarella, tomatsås, vitlökskräm, kål och timjan.

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

Margaritha (vegetarisk) 169 kr

Klassisk Italiensk pizza med tomatsås och mozzarella från Frägsta.

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

Vesuvio 169 kr

Klassisk Italiensk pizza med tomatsås, mozzarella 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

VALFRIA TRE

1 förrätt, 1 huvudrätt
1 efterrätt

425 kr

VALFRIA FYRA

3 mindre rätter
1 efterrätt

425 kr

FÖRRÄTTER / MINDRE RÄTTER

Tonfisk 139 kr

Tartar på tonfisk serveras med röd och grön chili, citrusgrädde, korall och friterad surdeg.

Vi rekommenderar: TGC Riesling Returns, Tyskland (EKO) / Wisby Weisse, Ofiltrerad veteöl, 50 cl, 5,2 %

Betor 129 kr

Variation på betor serveras med getost från Martins Gårdsmejeri i Tallåsen, honungsvinägrett och honungscrisp.

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

Ostron 155 kr

Gratinerade ostron servers i buljong av gris med morot, korianderolja och färska örter.

Vi rekommenderar: Champagne Etienne dumont Brut, Frankrike / Mariestads Ofiltrerad, ljus lager, 40 cl, 5,8 %

Havskräftor 159 kr

Sotade havskräftor serveras med picklad kålrabbi, smörsås samt vår egen Tortelini med färskostkräm och dill.

Vi rekommenderar: Passione Sentimento Bianco, Italien / Mariestads Ofiltrerad, ljus lager, 40 cl, 5,8 %

Tataki 149 kr

Halstrad file av svensk hjort serveras med Karljohansvampmajonnäs, picklade kantareller, rostad morot samt glace av soja, ingefära och chili.

Vi rekommenderar: Macmurray Russian river Pinot Noir, USA / Mariestads Ofiltrerad, ljus lager, 40 cl, 5,8 %

HUVUDRÄTTER

Svensk vildand 295 kr

En fantastisk råvara serveras med en puré av palsternacka, syltade björnbär, hyvlad morot, rostad blomkål och viltsky.

Vi rekommenderar: Macmurray Russian river Pinot Noir, USA / Mariestads Ofiltrerad, ljus lager, 40 cl, 5,8 %

Svensk röding 289 kr

Smörbakad röding från Landön serveras med krämig ragu av höstprimörer, varm citrusdressing, löjrom från Bottenviken och färska örter.

Vi rekommenderar: Bridlewood Estate Winery Chardonnay, USA / A Ship Full of IPA, 33 cl, 5,8 %

Svenskt lamm 289 kr

KRAV entrecote från Melins i Bredbyn serveras med frasig potatis, smetana, rimmad zucchini och örter.

Vi rekommenderar: Coto Mayor Crianza, Rioja, Spanien / Sleepy Bulldog, Pale Ale 40 cl, 4,8 %

Lokal kål (vegetarisk) 259 kr

Variation av kål från Turagård i Järvsö, Jalapenomajonnäs, friterade jordärtskockor och lagrad italiensk hårdost.

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 109 kr

Glass tillverkad på vår systerkrog i Växbo.

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

Ät hur mycket du vill från vår buffé!

Äpple 99 kr

Svenskt bakat höstäpple med kardemummakaka, vaniljsås och crunch.

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

Pumpa 99 kr

Mjuk pumpakaka, serveras med färskostcrème, syltad Butternut pumpa och chutney på ingefära och passionsfrukt.

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

Choklad 105 kr

Chokladfudge serveras med krispig salt choklad, het chokladsås och vår egen glass av havtorn.

Vi rekommenderar: Grönstedt Monopole / Lindvalls Bryggkaffe

Ost 119 kr

Lokala ostar från Jarseost och Martins Gårdsmejeri serveras med kökets äppelmarmelad, friterat tunnbröd och knäcke av bovete.

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

Affogato 65 kr

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

Vår egen glass eller sorbet 45 / 60 kr

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

BARNMENY

Serveras varje dag från kl. 17.00

HUVUDRÄTTER

Pannkakor 55 kr

3 pannkakor med sylt & grädde. Extra pannkaka kostar 12 kr st. (Går att få laktos- & glutenfri)

Pizza Vesuvio 69 kr

Klassisk Italiensk pizza med tomatsås, Mozzarella och alspånsrökt svensk skinka från Björks i Färila.

Margaritha (vegetarisk) 69 kr

Klassisk Italiensk pizza med tomatsås och Mozzarella från Frägsta.

Angusburgare 85 kr

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

Pasta & köttfärssås 85 kr

Av färs från Tillmans. Serveras med dagens grönsak.

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

EFTERRÄTTER

Glassbuffé 65 kr

Glass tillverkad på vår systerkrog i Växbo.

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

Ät hur mycket du vill från vår buffé!

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 & ett valfritt strössel.

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