

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 mat filosofi.



BERGSHOTELLET
— I JÄRVSÖ —

BISTROMENY

ENKLARE RÄTTER

Serveras varje dag från kl. 15.00

Hamburgare 219 kr

Lokalt kött från Norrbackens lantbruk och kringliggande bönder i Mo serveras i bröd från Marianne på Stenegård med Chipotlemajonnäs, rökt Mozzarella från Frägsta mejeri, picklad lök, krispig sallad, saltgurka och pommes frites.

*Local meat served in a local baked bun with chipotle mayonnaise, a local smoked mozzarella from Frägsta and french fries.
Vi rekommenderar: Uncle Zin Appassimento, Zinfandel, Italien / Sleepy Bulldog, pale ale, 40 cl, 4,8 %*

Klimatsmart burgare (vegetarisk) 215 kr

Naturli burgare serveras i bröd från Marianne på Stenegård med Chipotlemajonnäs, rökt Mozzarella från Frägsta mejeri, picklad lök, krispig sallad, saltgurka och pommes frites.

*Naturli burger served in a local baked bun with chipotle mayonnaise, a local smoked mozzarella from Frägsta and french fries.
Vi rekommenderar: Uncle Zin Appassimento, Zinfandel, Italien / Sleepy Bulldog, pale ale, 40 cl, 4,8 %*

Räkmacka 219 kr

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

*Rye bread from a local baker, with our own mayonnaise, salad, egg, red onion, crispy vegetables and plenty of shrimps.
Vi rekommenderar: Reina De Castilla Isabelino Verdjo Spanien / Menabrea Bionda, ljus lager, 40 cl, 4,8 %*

Caesarsallad 219 kr

KRAV kycklingbröst från REKO gårdar serveras med kökets majonnäs, krispig sallad, tomat, krutonger, Parmesanost och baconcrisp.

*Classic Caesar salad with chicken filet from REKO farms (KRAV certified), Parmesan cheese and bacon crisp.
Vi rekommenderar: Ghost Pines, Chardonnay, USA / Mariestads ofiltrerad lager, 40 cl, 5,8 %*

Hemlagade köttbullar 210 kr

Av köttfärs från Tillmans med rårörda lingon, saltgurka, potatismos av mandelpotatis och gräddsås.

*Swedish meatballs with lingonberries, mashed potatoes and a sauce made of veal broth and cream.
Vi rekommenderar: Carodorum Expresión, Spanien / Mariestads ofiltrerad lager, 40 cl, 5,8 %*

Gravad lokal regnbåge 235 kr

Från Bröderna Olssons fiskodling med sauterade primörer, friterade rotsaker, smörsås, örtolja och rikligt med dill.

*Cured local rainbow trout with baked veggies, butter sauce, crispy veggies and dill.
Vi rekommenderar: TGC Riesling Returns, Tyskland (EKO) / Mariestads ofiltrerad lager, 40 cl, 5,8 %*

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

PIZZA

STENUGNSBAKADE PIZZOR

Serveras varje dag från kl. 17.00

Våra pizzor går att få glutenfria.

Our pizzas can be served gluten-free

Räkor 199 kr

MSC märkta handskalade räkor med vitlökssås och dill.

MSC certified shrimps with a garlic sauce and dill.

Vi rekommenderar: Gisen Estate Sauvignon Blanc, Nya Zeeland / Menabrea Bionda, ljus lager, 40 cl, 4,8%

Bianco (vegetarisk) 189 kr

Gräddfil, lokala betor från Jordnära produkter i Valbo, getost, honung och valnötter.

Sour cream, beets from a local producer, goat cheese, honey and roasted walnuts.

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

Pulled beef 195 kr

Långkokt svenskt nötkött med chilicremé och picklad lök.

Tender meat of beef served with a creme of chili and pickled onions.

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

Margherita (vegetarisk) 179 kr

Klassisk Italiensk pizza med tomatsås och mozzarella från Frägsta mejeri.

Classic pizza with tomato sauce and mozzarella from a local producer.

Vi rekommenderar: Passione Sentimento Prosecco Treviso, Italien / Menabrea Bionda, ljus lager, 40 cl, 4,8%

Vesuvio 179 kr

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

Classic pizza with tomato sauce, mozzarella and smoked ham slices from a local producer.

Vi rekommenderar: Barbera d'Asti Valdevani DOGG, Italien / Menabrea Bionda, ljus lager, 40 cl, 4,8%

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

A LA CARTE

Serveras varje dag från kl. 17.00

Valfria Tre

1 förrätt, 1 huvudrätt, 1 efterrätt

525 kr

FÖRRÄTTER / MINDRE RÄTTER

Råbiff 155 kr

Av nötkött från Reco Meat med Dijoncremé, friterad kapris, örtig sallad och bakad äggula från Kinsta.

Beef tartar with meat from Reco Meat served with mustard creme, baked yolk, capers and a fresh herb salad.

Vi rekommenderar: J Vineyards California Pinot Noir, USA / Wisby Weisse, Ofiltrerad veteöl, 50 cl, 5,2 %

Jordärtskocka 139 kr

Smakrik soppa med friterat skal, Parmesancremé, sauterade sojaböner och färsk krasse.

Jerusalem artichoke served as soup and crispy bites, Parmesan cheese, soybeans and cress.

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

Frøya Lax 155 kr

Norsk kvalitetslax serveras som sachimi med sojatapioka, syrad grädde, rostade primörer och mandel.

Salmon from Frøya Norway served as a sachimi with soy infused Tapioka pearls, roasted almond and primaries.

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

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

HUVUDRÄTTER

Svensk renfilé 319 kr

Svensk råvara från Arjeplog serveras med sotad lök, mandelpotatispuré och skysås med syrliga bär samt brynt smör & ättika.

Swedish reindeer filet served with grilled onion, mashed potatoes, red berries and a reduced stock sauce and browned butter.

Vi rekommenderar: Louis M Martini Sonoma Country Cabernet Sauvignon, USA / Mariestads Ofiltrerad, ljus lager, 40 cl, 5,8 %

Hälleflundra 309 kr

MSC märkt & norsk vild kvalitetsfisk serveras tempererad med klassisk vitvinsås, sauterade primörer, örtolja och färska örter.

MSC certified Norwegian halibut served with classic white wine sauce, baked veggies, herb oil and fresh herbs.

Vi rekommenderar: Ghost Pines, Chardonnay, USA / A Ship Full of IPA, 33 cl, 5,8 %

Svensk gris 295 kr

Friterad bringa av svensk kvalitetsgris serveras med senapscremé, picklade senapsfrön, gröna äpplen, krispig potatis samt en kall sås med toner av vitlök & timjan.

Fried Swedish pig with a mustard creme, pickled mustard seeds, green apple, crispy potatoes and cold fresh sauce.

Vi rekommenderar: Bourgogne Pinot Noir Prestige, Frankrike/ Sleepy Bulldog, Pale Ale 40 cl, 4,8 %

Burratina från Frägsta mejeri (vegetarisk) 289 kr

Med saltrostade lokala betor från Jordnära produkter i Valbo, bakad kronärtskocka, potatiships, färska örter och gremolata.

Burrata cheese from a local producer served with baked beets, artichoke, potato chips and gremolata.

Vi rekommenderar: Reina De Castilla Isabelino Verdjo Spanien/ Melleruds Utmärkta Pilsner, 33 cl, 4,5%

TILLBEHÖR

Pommes frites | 29 kr

Majonnäs | 20 kr

Kökets sallad | 25 kr

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

EFTERRÄTTER

Banansplit 99 kr

Vår egen vaniljglass med vispad grädde, banan, chokladsås och maräng.

Homemade vanilla ice cream with banana, whipped cream, chocolate sauce and meringue..

Rullrån 109 kr

Fyllda med Mascarponecremé. Serveras med varm hjortronsytt från Lottaboden och crème patissiere smaksatt med citrus.

Hollow crackers filled with a Mascarpone creme served with warm cloudberry and a creme flavored with citrus fruits.

Vi rekommenderar: Muscat de Rivesaltes, 5 cl

Ostkaka 115 kr

Forsa gårdsmejeri levererar fantastisk ostkaka som serveras med saftsås, saffransbiscotti och citrongrädde.

Swedish Hälsinge "Cheesecake" a dessert from the local area served with berry sauce, saffron biscotti and lemon flavored cream.

Vi rekommenderar: Muscat de Rivesaltes, 5 cl

Schwartswaldswiss 109 kr

Ett klassiskt bakverk möter en klassisk dessert i en härlig kombination med rostade hasselnötter, marängflarn, syltade körsbär, lättvispad grädde, vår egen vaniljglass och chokladsås.

Two classic desserts mixed together. Comes with hazelnut, cheery, meringue, vanilla ice cream and chocolate sauce.

Vi rekommenderar: Passione Sentimento Prosecco Treviso, Italien

Ost 125 kr

Lokala ostar från Jarseost och Martins Gårdsmejeri serveras med kökets äpple & Champagnemarmelad samt vårt eget fruktbröd.

Cheese from local producers comes with Champagne marmalade and fruit bread.

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

Affogato 75 kr

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

Our own vanilla ice cream comes with espresso and cocoa.

En kula glass 50 kr

En kula vaniljglass eller sorbet med chokladsås och vispad grädde.

One scoop homemade ice cream with whipped cream and chocolate sauce.

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

BARNMENY

Serveras varje dag från kl. 17.00

HUVUDRÄTTER

Pannkakor 59 kr (Går att få laktos & glutenfria)

3 pannkakor med sylt & grädde. Extra pannkaka kostar 12 kr st.

3 Pancakes served with whipped cream and strawberry jam.

Pizza Vesuvio 75 kr

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

Classic pizza with tomato sauce, mozzarella and smoked ham from a local producer.

Margherita (Vegetarisk) 75 kr

Klassisk Italiensk pizza med tomatsås och Mozzarella från Frägsta.

Classic pizza with tomato sauce and mozzarella from a local producer.

Angusburgare (Går att få vegetarisk Anamma) 89 kr

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

Cheeseburger served with salad, our own mayonnaise and french fries

Hemlagade köttbullar (Går att få vegetarisk Anamma) 89 kr

Av köttfärs från Tillmans med rårörda lingon, mandelpotatismos och gräddsås.

Homemade swedish meatballs served with mashed potatoes, lingonberries and a gravy.

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

Children can enjoy half sized portions from our a la carte menu at half price

EFTERRÄTTER

Banansplit 59 kr

Vår egen vaniljglass med vispad grädde, banan, chokladsås och maräng.

Homemade vanilla ice cream with banana, whipped cream, chocolate sauce and meringue..

En kula glass 35 kr

En kula vaniljglass eller sorbet med chokladsås och vispad grädde.

One scoop homemade ice cream with whipped cream and chocolate sauce.

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