

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. 14.00

Hamburgare 245 kr

Lokalt kött från Norrbackens lantbruk och kringliggande bönder i Mo serveras i bröd från Marianne på Stenegård med tryffelmajonnäs, lokal ost från Jarseost, krispig lök, grönsallad, vår egen saltgurka, två dipsåser och pommes frites.

*Local meat in a local baked bun with truffle mayonnaise, cheese from Jarseost, onion, salad, dipping sauces and french fries.
Vi rekommenderar: El Coto Crianza, EKO.*

Klimatsmart burgare (vegetarisk) 235 kr

Naturli burgare serveras i bröd från Marianne på Stenegård med tryffelmajonnäs, lokal ost från Jarseost, krispig lök, grönsallad, vår egen saltgurka, två dipsåser och pommes frites.

*Naturli burger in a local baked bun truffle mayonnaise, cheese from Jarseost, onion, salad, dipping sauces and french fries.
Vi rekommenderar: El Coto Crianza, EKO.*

Räkmacka 255 kr

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

*Rye bread from a local baker, with our own mayonnaise, salad, egg, red onion, lemon, crispy vegetables and shrimps.
Vi rekommenderar: Grüner Veltliner Weinviertel DAC (EKO).*

Sallad Nicoise 229 kr

Klassisk sydfransk sallad med tonfisk, ägg, sardeller, oliver, potatis, tomat, från Järvsö Gröna, friterad kapris, färska örter och smörstekt bröd.

*Classic Nicoise salad with tuna, egg, anchovies, olives, potato, local tomatoes, fried capers and butter fried bread.
Vi rekommenderar: Miradou Rosé, Frankrike.*

Grönkålspesto med pasta 229 kr

Vår egen grönkålspesto serveras med friterad grönkål, pasta, Eldost från Frägsta mejeri och färska örter.

*Kale pesto with fried kale, pasta and locally produced halloumi cheese.
Vi rekommenderar: Nashville Stories Piemonte Bianco.*

Gravad lokal regnbåge 265 kr

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

*Cured local rainbow trout with baked veggies, lemon cream, herb oil and dill.
Vi rekommenderar: Riesling Returns The Grape Collective U.C.*

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.

Regnbågsrom 219 kr

Gräddfil, regnbågsrom, potatiships, rädisor och färsk dill.

Sour cream sauce, rainbow room, potato chips, radish and dill.

Vi rekommenderar: Mont-Ferrant Brut Nature, Cava.

Verde (vegetarisk) 205 kr

Gräddfil, Mozzarella, sotad grön sparris, ruccola, citron och olivolja.

Sour cream sauce, asparagus, ruccola salad, lemon and olive oil.

Vi rekommenderar: Nashville Stories Piemonte Bianco.

Svensk kyckling KRAV 209 kr

Kyckling från Reco, tomatsås, Mozzarella, dragoncremé, parmesan och pickad lök.

Swedish chicken, tomato sauce, mozzarella, tarragon cremé, parmesan and pickled onions.

Vi rekommenderar: Barbera d'Asti Valdevani DOGG.

Margherita (vegetarisk) 199 kr

Klassisk Italiensk pizza med tomatsås och Mozzarella.

Classic pizza with tomato sauce and mozzarella.

Vi rekommenderar: Uncle Zin Appassimento.

Vesuvio 205 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: El Coto Crianza, EKO.

A LA CARTE

Serveras varje dag från kl. 17.00

Valfria Tre

1 förrätt, 1 huvudrätt, 1 efterrätt

549 kr

FÖRRÄTTER / MINDRE RÄTTER

Råbiff 165 / 310 kr

Av svensk nötkött med variation av vit sparris, potatischips och färsk krasse.
(Pommes till hel portion.)

Beef tartar of Swedish beef with variation of white asparagus and potato chips. (French fries to whole portion)

Vi rekommenderar: Beaujolais Les Griottes.

Cambolina 165 kr

Friterad lokal Ost från Jarseost serveras med fänkål, rädisa och gurka från Järvsö Gröna samt grillad olja.

Fried cheese from Jarseost with fennel, radish, cucumber from Järvsö Gröna and grilled oil..

Vi rekommenderar: Boschendal 1685 Chardonnay, VEGAN.

Abborre 165 kr

Vi samarbetar med mera fiskare längs Norrlandskusten och Hjälmarén.

Fisken serveras smörstekt med sotad grön sparris, brynt smörskum, rädisa och färsk dill.

Butter fried Swedish perch with asparagus, browned buttercream, radish and dill.

Vi rekommenderar: Grüner Veltliner Weinviertel DAC (EKO).

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

HUVUDRÄTTER

Svenskt lamm 319 kr

Lamm från Melins i Bredbyn "KRAV". Bringan serveras mörbakad med kålsallad, vitlökscremé, rostad potatis och lammskysås.

Swedish lamb served tender with cabbage salad, garlic creme, roasted potato and lamb sauce.

Vi rekommenderar: Tolmer, Cabernet Sauvignon, VEGAN.

Svensk gös 319 kr

Gös från Hjämarens serveras med en grillad smörsås, ångad mangold och en somrig primörsallad.

Swedish pike perch with grilled butter sauce, steamed chard, herb oil and primary salad.

Vi rekommenderar: Macon Villages.

Svensk kyckling 299 kr

"KRAV" kyckling från Reco serveras som Ballotine med smak av tryffel, Pommes Anna, blankettsås, morot och färska örter.

Swedish chicken "ballotine" flavored with truffle and served with Pommes Anna, chicken sauce, carrot and fresh herbs.

Vi rekommenderar: The Butcher and Cleaver.

Svampkroetter (vegetarisk) 289 kr

Med smak av tryffel. Serveras med morotspurè, variation av vit sparris, friterade rotsaker och riven "falsk" tryffel.

Mushroom croquettes flavored with truffle. Served with carrot puré, white asparagus, fried roots and grated "false" truffle.

Vi rekommenderar: Barbera d'Asti Valdevani DOGG.

TILLBEHÖR

Pommes frites med kökets majonnäs | 55 kr

French fries with our own mayonnaise

Kökets sallad | 29 kr

Kitchen salad

Bearnaise | 29 kr

Sauce bearnaise

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

EFTERRÄTTER

Glassbuffè 129 kr

Vår egen glass i olika smaker serveras med chokladsås, kolasås, rårörda bär och strössel.

Homemade ice cream buffet with chocolate sauce, caramel sauce, berries and sprinkles.

Vi rekommenderar: Passione Sentimento Prosecco Treviso, DOC brut.

Banasplit 105 kr

Vår egen vaniljglass med banan, chokladsås och maräng.

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

Vi rekommenderar: Rom, Diplomatico Reserva Exclusiva.

Lokala ostar 145 kr

Ko och getost från Jarseost och Järvsö getost serveras med knäcke och vår egen marmelad.

Cheese from local producers comes with homemade marmalade and crispbread.

Vi rekommenderar: Vallado 10 year old Tawny Port, Portugal.

Affogato 79 kr

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

Our own vanilla ice cream comes with espresso and cocoa.

En eller två kulor hemlagad glass/sorbet 45 / 60 kr

En kula vaniljglass eller sorbet. Fråga personalen om vilka smaker vi har.

One or two scoops homemade ice cream.

En bit lokal ost 55 kr

Från Hälsingland med knäcke och vår egen marmelad.

One piece of cheese from local producers comes with homemade marmalade.

Vi rekommenderar: Muscat de Rivesaltes EKO

BARNMENY

Serveras varje dag från kl. 17.00

HUVUDRÄTTER

Pannkakor 69 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 95 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) 90 kr

Klassisk Italiensk pizza med tomatsås och mozzarella.

Classic pizza with tomato sauce and mozzarella.

Angusburgare (Går att få vegetarisk Anamma) 95 kr

Hamburgare från Nackakött med majonnäs, ost & pommes frites.

Cheeseburger served with our own mayonnaise and french fries.

Pasta Bolognese 79 kr

Av köttfärs från Tillmans.

Meat sauce with spaghetti.

Hela a la carte, pizza och bistromenyn 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

Glassbuffè 69 kr

Vår egen vaniljglass med chokladsås, kolasås, rårörda bär och strössel.

Homemade ice cream buffèt with chocolate sauce, caramel sauce, berries and sprinkles.

Banansplit 59 kr

Vår egen vaniljglass med banan, chokladsås och marängar.

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

En kula glass 45 kr

En kula vaniljglass med kolasås och marängar.

One scoop homemade ice cream with caramel sauce and meringue.

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