

VÄLKOMMEN!

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

Vår restaurang älskar att laga all mat från grunden och så långt vi kan lokal och svenska råvaror, detta speglar väl vår matfilosofi.



BERGSHOTELLET

— I JÄRVSÖ —

BISTROMENY

ENKLARE RÄTTER

Serveras varje dag från kl. 15.00

Hamburgare 245 kr

Av kött från Tillmans i Bollnäs serveras en smashad hamburgare i Briochebröd tillsammans med färsk lök, bacon, Västerbottensostcremé och krispig sallad. Serveras med pommes frites, saltgurka och grillad majonnäs. (Går att få vegetarisk med Naturli burgare)

Local meat in brioche bun with Västerbotten cheese, bacon, onion, salad, grilled mayonnaise, pickled cucumber and french fries.

Vi rekommenderar: El Coto Crianza, EKO.

Räkmacka 255 kr

Hembakat bröd med kökets majonnäs, sallad, ägg, rödlök, citron, krispiga grönsaker och handskalade räkor.

Homemade bread with our own mayonnaise, salad, egg, red onion, lemon, crispy vegetables and shrimps.

Vi rekommenderar: Grüner Veltliner Weinviertel DAC (EKO).

Oxfile 295 kr

En klassiker som serveras med nyslagen bearnaisesås, stekta kantareller, pommes frites och tomatsallad.

Fillet of beef with béarnaise sauce, chanterelles, french fries and tomato salad.

Vi rekommenderar: The Butcher and Cleaver.

Gravad regnbåge 265 kr

Från Bröderna Olssons fiskodling med blancherade höstprimörer, friterade rotsaker, Sandefjordsås, och rikligt med färsk dill.

Cured local rainbow trout with blanched and fried root vegetables, Sandefjords sauce and dill.

Vi rekommenderar: Riesling Returns The Grape Collective U.C.

Höstsallad 229 kr

Tillsammans med getost från Martins gårdsmejeri i Tallåsen serverar vi en sallad med betor från Jordnära produkter i Valbo, valnötter, brödkrutong, Coppa di Parma och balsamico vinägrett samt en skål Tzatziki.

Autumn salad with local goat cheese, local beetroot, walnuts, butter fried bread, Coppa di Parma, vinaigrette and Tzatziki.

Vi rekommenderar: Beaujolais Les Griottes

Tortiglioni grönkål 229 kr

En klassisk pasta på kökets vis. Tortiglioni med grönkålspesto, soffritto på rotfrukter, tomater från Järvsö Gröna och vitt vin. Serveras med eldost från Frägsta mejeri.

Kale pesto with fried kale, pasta, local tomatoes and locally produced halloumi cheese.

Vi rekommenderar: Nashville Stories Piemonte Bianco.

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.

Räkor & regnbågsrom 219 kr

Gräddfil, regnbågsrom, Mozzarella, handskalade räkor, citron, flingsalt och färsk dill.

Sour cream sauce, fish roe, shrimps, mozzarella, lemon, flake salt and dill.

Vi rekommenderar: Gisen Estate Sauvignon Blanc

Chevre (vegetarisk) 205 kr

Gräddfil, Mozzarella, Chevre, grönkål, granatäpple och balsamico.

Sour cream sauce, mozzarella, goat cheese, green cabbage, pomegranate and balsamico.

Vi rekommenderar: Boschendal 1685 Chardonnay, VEGAN

Svensk kyckling KRAV 209 kr

Kyckling från Reco, tomatsås, Mozzarella, vitlökscremé, Parmesan, ruccola och färsk lök.

Swedish chicken, tomato sauce, mozzarella, garlic cremé, parmesan, ruccola salad and fresh onions.

Vi rekommenderar: Uncle Zin Appassimento.

Margherita (vegetarisk) 199 kr

Klassisk Italiensk pizza med tomatsås och Mozzarella.

Classic pizza with tomato sauce and mozzarella.

Vi rekommenderar: Uncle Zin Appassimento.

Capricciosa 205 kr

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

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

Vi rekommenderar: Uncle Zin Appassimento.

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

549 kr

FÖRRÄTTER / MINDRE RÄTTER

Regnbågsrom 155 kr

Tartlett med regnbågsrom, gräddfil, rödlök och färsk dill.

Tartlett filled with fish roe, sour cream sauce, red onion and fresh dill.

Vi rekommenderar: Grüner Veltliner Weinviertel DAC (EKO)

Rentataki 165 kr

Renfilé från Arjeplog halstras och serveras med majonnäs av Karl-Johansvamp, picklade kantareller, morot och färska örter.

Fried swedish reindeer with mayonnaise of Karl Johan mushroom, pickled chanterelles, carrot and fresh herbs.

Vi rekommenderar: J Vineyards California Pinot Noir

Svensk abborre 165/310 kr

Abborre från Hjälmarens serveras som "bralla" med variation av broccoli, brynt smör och färska örter. (Kokt potatis till hel portion).

Swedish perch with variation of broccoli, browned butter and fresh herbs. (Whole portion with potato)

Vi rekommenderar: Riesling Returns The Grape Collective U.C

Råbiff 165/310 kr

Av svensk oxfilé med lök, morot, picklade kantareller, friterad grönkål, majonnäs av brynt smör och färsk krasse. (Pommes till hel portion).

Beef tartar with onion, carrot, pickled chanterelles, kale, browned butter mayonnaise and cress. (Whole portion with French fries)

Vi rekommenderar: Tolmer, Cabernet Sauvignon, VEGAN

Svampravioli 155/295 kr

Hemlagad pasta fylls med blandad svamp och serveras med rotsellerisky, Parmesan och krasse.

Mushroom ravioli with celeriac sauce, parmesan cheese and fresh cress.

Vi rekommenderar: Barbera d'Asti Valdevani DOGG

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

HUVUDRÄTTER

Svensk vildand 319 kr

En fantastisk råvara som serveras med pumpapuré, picklade pumpa, rostad potatis, tillhörande skysås, bakad endivesallad och färska örter.

Swedish wild duck with variation of pumpkin, roasted potatoes, endive salad, broth sauce and fresh herbs.

Vi rekommenderar: J Vineyards California Pinot Noir

Svensk gös 319 kr

SkinNSTekt Hjälmgöser serveras med smörad skaldjursveloute, kräm på gröna ärtor, höstprimörer och färsk dill.

Swedish pike perch with seafood sauce, green peas, root vegetables and fresh dill.

Vi rekommenderar: Macon Villages

Cambolina 305 kr

Friterad lokal Ost från Jarseost serveras med rostade rödbetor från Jordnära produkter, variation av pumpa, saltrostade pumpakärnor, picklade kantareller, olivolja och färska örter.

Fried cheese from Jarseost with roasted beetroots, variation of pumpkin, pickled chanterelles, olive oil and fresh herbs.

Vi rekommenderar: Beaujolais Les Griottes

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

Tzatziki | 29 kr

Classic Tzatziki

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: Ruderts Punsch, Tevsjö Destilleri Järvsö

Choklad & kola 105 kr

Vår egen vaniljglass med chokladmousse, myltade hallon och salt kolasås.

Homemade vanilla ice cream with chocolate mousse, stirred raspberries and salty caramel sauce.

Vi rekommenderar: Rom, Diplomatico Reserva Exclusiva.

Lokala ostar 145 kr

Ko och getost från Jarseost i Järvsö och Martins gårdsmejeri i Tallåsen serveras med Janssons 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.

Vi rekommenderar: Boulard Calvados Grand Solage

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

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

One or two scoops homemade ice cream.

Vi rekommenderar: Ruderts Punsch, Tevsjö Destilleri Järvsö

Chokladtryfflar 55 kr

Olika smaker.

Chocolate truffles.

Vi rekommenderar: Rom, Diplomatico Reserva Exclusiva.

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 glass med chokladsås, kolasås, rårörda bär och strössel.

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

En kula glass 45 kr

Vår egen glass som hämtas från buffé.

One scoop of our homemade ice cream from buffet

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