

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 —

PIZZA

STENUGNSBAKADE PIZZOR

Serveras varje dag från kl. 17.00

Samtliga pizzor går att få glutenfria.

Räkor & regnbågsrom 225 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 209 kr

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

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

Vi rekommenderar: Strange birds Chardonnay

Svensk kyckling KRAV 215 kr

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

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

Vi rekommenderar: Ghost Pines Zinfandel

Margherita 205 kr (går att få vegansk)

Klassisk Italiensk pizza med tomatsås och Mozzarella.

Classic pizza with tomato sauce and mozzarella.

Vi rekommenderar: Gran Sasso Montepulciano d`Abruzzo DOC

Capricciosa 209 kr

Klassisk Italiensk pizza med tomatsås, Mozzarella, rökt 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: Barbera d`Asti Valdevani DOGG

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

A LA CARTE

Serveras varje dag från kl. 17.00.
Huvudrätter serveras från kl 15.00.

Valfria Tre

1 förrätt, 1 huvudrätt, 1 efterrätt
500 kr

FÖRRÄTTER / MINDRE RÄTTER

Svamp & "fattigmanssparris" 145 kr

Bärglaserade svartrötter serveras med små gröna blad, en krustad med gräddkockt & smörstekt färsk svamp och picklade chili.

Glazed black roots with fresh herbs, crust filled with mixed mushrooms and pickled chili.

Vi rekommenderar: Grüner Veltliner Weinviertel DAC (EKO)

Rentataki 165 kr

Renfilé från Arjeplog halstras och serveras med lingoncremé, syrlig gurka, majonnäs smaksatt med brynt smör och potatiships.

Fried swedish reindeer with browned butter mayonnaise, lingonberry cream, pickled cucumber and potato chips.

Vi rekommenderar: Beaujolais Les Griottes

Svensk abborre 165 kr

Abborre från Hjälmaren serveras frasig med bakad purjolök och varmt potatisskum.

Swedish perch with baked leek and varm potato foam.

Vi rekommenderar: La 4eme Tour pinot gris (EKO & VEGAN)

Aubergine & "Maraconamandel" 145 kr (går att få vegansk)

Bakad aubergine smaksatt med citron och vitlök serveras med Maraconamandel, hyvlad zucchini och citroncremé.

Baked eggplant with Maracoma almond, zucchini and lemon cream.

Vi rekommenderar: Solitär Riesling (VEGAN)

Bergets skagentoast 199 kr

En klassiker med räkor, regnbågsrom, majonnäs, rostad bröd, citron och dill.

A swedish classic starter with shrimps, fish roe, mayonnaise, toast, lemon and dill.

Vi rekommenderar: La 4eme Tour pinot gris (EKO & VEGAN)

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

HUVUDRÄTTER

Hamburgare 225 kr (går att få vegansk)

Smashad burgare av kött från Tillmans serveras i Brioche med färsk lök, bacon, Västerbottensost, krispig sallad, pommes, saltgurka & grillad majonnäs.

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

Vi rekommenderar: Into Tinto The Grape Collective (EKO)

Räkmacka 225 kr

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

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

Vi rekommenderar: Domaine De La Majone

Kyckling Tortiglioni 225 kr

KRAV kyckling från Reco gårdar med krämig pasta (citron, chili, gräslök & vitt vin), picklad morot, Italiensk hårdost och svamp. (Går att få vegetarisk)

Creamy chicken pasta with pickled carrot, Italien cheese and mixed mushrooms.

Vi rekommenderar: Nipozzano Riserva Chianti Rufina DOCG (VEGAN)

Hälleflundra 309 kr

Norsk, vild & krokfångad. Serveras med smörsås, lokala rödbetor, kapris, pepparrot och småpotatis.

MSC certified Norwegian halibut served with classic butter sauce, local beetroots, capers, horseradish and potato.

Vi rekommenderar: Macon Villages

Svensk gös 319 kr

Hjälmargös serveras med ragu av äggplanta, brynt smör, zucchini, purjolöksaska och örtig småpotatis.

Swedish pike perch with egg plant, browned butter, zucchini, ash of leek and potato.

Vi rekommenderar: Baglio di grisi Grillo (EKO)

Hängmörad entrecôte 329 kr

Serveras med vår egen Pommes frites, vitlök & persiljesmör samt vår egen Demi glaze.

Entrecôte with homemade French fries, garlic & parsley butter and Demi glaze..

Vi rekommenderar: The Butcher and Cleaver (VEGAN)

Svensk vildand 309 kr

Serveras med pumpapuré, picklade pumpa, rostad småpotatis, skysås och bakad endivesallad.

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

Vi rekommenderar: J Vineyards California Pinot Noir

Portabello bourgigion 299 kr (går att få vegansk)

En klassisk fransk gryta i smakrik vegetarisk tappning med duchesse potatis, chips av Västerbottensost och gremolata.

Stew with portabello mushroom, duchesse potato, chips of Västerbottens cheese and gremolata.

Vi rekommenderar: Bourgogne Pinot Noir Prestige

EFTERRÄTTER

Glassbuffè 125 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

Crème brûlée 99 kr

En klassiker smaksatt med Bourbon vanilj.

A classic dessert flavored with Bourbon vanilla.

Vi rekommenderar: Pomino Vinsanto DOC (VEGAN)

Chokladfondant 99 kr

En till klassiker som serveras med vår egen vaniljglass och chokladsås.

Another classic dessert. Chocolate fondant with homemade vanilla ice cream and chocolate sauce.

Vi rekommenderar: Diplomático Reserva Exclusiva, Venezuela

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 local crisp bread and homemade marmalade.

Vi rekommenderar: Vallado 10 year old Tawny Port, Portugal

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.

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

Vegansk efterrätt - fråga personalen.

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 90 kr (vegetarisk)

Klassisk Italiensk pizza med tomatsås och mozzarella.

Classic pizza with tomato sauce and mozzarella.

Angusburgare 95 kr (går att få vegetarisk Anamma)

Hamburgare från Nackakött med majonnäs, ost & pommes frites.

Cheeseburger served with our own mayonnaise and french fries.

Korv med mos 90 kr

Tillmans grillkorv serveras med hemlagat potatismos.

Local barbecue sausage with homemade mashed potato.

Kyckling med pasta 79 kr

Kycklingfilé från Reco gårdar serveras med pasta.

Meat sauce with pasta.

Till samtliga barnrätter serveras morotsstavar.

Alla rätter från hela menyn 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 65 kr

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

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

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