

VÄLKOMMEN!

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

Vår restaurang älskar att laga mat från grunden av lokala råvaror när tillfälle ges, detta speglar väl vår matfilosofi.



BERGSHOTELLET

— I JÄRVSÖ —

STENUGNSBAKADE PIZZOR

Serveras varje dag från kl. 17.00

Vi använder färdiga italienska bottnar av väldigt bra kvalitet och samtliga pizzor går att få glutenfria.

Fetaost 225 kr (vegetarisk)

Tomatsås, mozzarella, fetaost, kalamataoliver, tomat, paprika och färsk rödlök.

Tomato sauce, mozzarella cheese, feta cheese, olives, tomato, pepper and red onion.

Vi rekommenderar: Estola Gran Reserva, Spanien.

Verde 225 kr (vegetarisk)

Gräddfil, mozzarella, sparris, ruccola, crème av olivolja, färska rädisor och Italiensk hårdost.

Sour cream sauce, mozzarella cheese, asparagus, rocket leaves, creme of olive oil, radish and Italian cheese.

Vi rekommenderar: Baglio di grisi Grillo (EKO), Italien.

Oxfile 235 kr

Tunt skuren oxfile, tomatsås, mozzarella, bakad tomat & paprika och färsk rödlök.

Thinly sliced beef filet, tomato sauce, mozzarella cheese, baked tomato & pepper, fresh red onion.

Vi rekommenderar: Pure Malbec, Argentina.

Margherita 215 kr (vegetarisk)

Klassisk Italiensk pizza med tomatsås och mozzarella.

Classic pizza with tomato sauce and mozzarella.

Vi rekommenderar: Ghost Pines Zinfandel, USA.

Capricciosa 219 kr

Klassisk Italiensk pizza med tomatsås, mozzarella, färska champinjoner, rökt svensk skinka från Björks i Färila.

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

Vi rekommenderar: Gran Sasso Montepulciano d'Abruzzo DOC, Italien.

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
500 kr

FÖRRÄTTER / MINDRE RÄTTER

Tartar av betor 145 kr (vegetarisk)

Tartar av betor, ägg från Kinsta, kapris, pepparrot, grönkål och maracona mandel.

Tartar of beets with locally produced egg, capers, horseradish, kale and maracona almond.

Vi rekommenderar: J Vineyards California Pinot Noir, USA.

Råbiff 175 / 329 kr (Går att få som huvudrätt med pommes)

Klassisk råbiff av svensk oxfile med betor, ägg från Kinsta, kapris och pepparrot.

Tartar of swedish fillet of beef with beets, locally produced egg, capers and horseradish.

Vi rekommenderar: Bourgogne Pinot Noir Prestige, Frankrike.

Pilgrimsmussla 165 kr

Halstrade pilgrimsmusslor serveras med brioche, smörsås, grönt äpple och koriander.

Scallop with brioche, butter sauce, green apple and coriander.

Vi rekommenderar: Domaine de La Majone de Picpoul de Pinet, Frankrike.

Vit sparris 165 kr (går att få vegetarisk)

Bakad vit sparris med forellrom, citron/- dillmajonnäs och färska örter

Baked white asparagus with trout roe, lemon & dill mayonnaise and fresh herbs.

Vi rekommenderar: Grüner Veltliner Weinviertel DAC (EKO), Österrike.

Bergets skagentoast 175 / 329 kr (Går att få som huvudrätt med sallad)

En klassiker med räkor, havskräfta, majonnäs, rostad brioche, citron och dill.

A swedish classic starter with shrimps, sea crayfish, mayonnaise, toast, lemon and dill.

Vi rekommenderar: Baglio di grisi Grillo, Italien.

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

HUVUDRÄTTER

Hamburgare 245 kr (*går att få vegetarisk med Naturli burgare*)

Smashad dubbelburgare av svenskt kött serveras i brioche med smakrik cheddar, färsk rödlök, krispig sallad, tomat, vår egen dressing, pommes och italiensk hårdost.

Swedish meat in brioche bun with pepper cheese, red onion, salad, tomato, hamburger dressing and french fries.

Vi rekommenderar: Chateau Souverain Cabernet Sauvignon, USA.

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: Donna Di Valiano Chardonnay, Italien.

Pasta Tortiglioni 225 kr (*vegetarisk*)

Krämig pasta med smak av tryffel, portabello, ostronskivling, sauterad grönkål, grön sparris, eldost från Frägsta och Italiensk hårdost.

Creamy pasta with taste of truffle, mixed mushrooms. Kale, green asparagus, locally produced halloumi and Italian cheese.

Vi rekommenderar: Barbera d'Asti Valdevani DOGG, Italien.

Kycklingsallad 225 kr

Med krispig sallad, bacon, krutonger, tomat, dressing och Italiensk hårdost. Serveras med ett marinerat och rostat kycklinglår från Lenninge Kyckling.

Chicken salad of local and marinated chicken with bacon, bread croutons, dressing and Italian cheese.

Vi rekommenderar: Quinta De Santiago Vinha Do Pardal, Portugal.

Kvällens erbjudande 245 kr

Varje kväll serveras en klassisk husmanskost. Fråga personalen vilken rätt som serveras just ikväll.

Swedish husmanskost of the evening. Ask the staff what we serve today.

Vi rekommenderar: Fråga oss i matsalen om trevlig dryck till kvällens erbjudande.

Fler huvudrätter på nästa sida...

HUVUDRÄTTER

Fish & Chips 299 kr

Friterad abborre från Hjälmarens serveras med hemlagade pommes frites, remoulade, saltgurka, gröna ärtor och citron.

Fried pike perch with homemade french fries, remoulade sauce, green peas, salted cucumber and lemon.

Vi rekommenderar: Sancerre Blanc, Frankrike.

Regnbåge 299 kr

Från Bröderna Olssons fiskodling i Ljusnan. Serveras med sandefjordsås, ångade primörer, nypotatis, friterad morot och färska örter.

Trout from Ljusnan served with Butter sauce, fried carrot, steamed primers, potato and fresh herbs.

Vi rekommenderar: Chapelle Royale Chablis, Frankrike.

Oxfile 319 kr

Svensk oxfile serveras som tournedo med hasselbackspotatis, primörmorötter, dragonsmör och rödvinssås.

Swedish fillet of beef served with hasselbackpotato, carrots, tarragon butter and red wine sauce.

Vi rekommenderar: The Butcher and Cleaver, Sydafrika.

Lamm 309 kr

En version av lamm från Melins KRAV med ramslök, rostad vitlökscremé, rostad småpotatis, bakad & sotad pak choi samt lammskysås.

Variation of swedish lamb served with ramson leek, roasted garlic créme, roasted potato, pak choi and lamb sauce.

Vi rekommenderar: Valpantena Amarone Della Valpolicella DOCG, Italien.

Vit sparris & arancini 235 kr (vegetarisk)

Friterad risotto serveras med variation av vit sparris, rädisor, grönkål, sotad pak choi, morot hummus, eldost från Frägsta mejeri samt färska örter.

Arancini served with variation of with asparagus, radish, kale, pak choi, carrot, hummus, locally produced halloumi and herbs.

Vi rekommenderar: La 4eme Tour pinot gris, Frankrike.

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, serveras med kompott av färska rabarber.

A classic dessert flavored with bourbon vanilla, served with rhubarb compote.

Vi rekommenderar: Villa Massa, Limoncello, Italien.

Nybakad sockerkaka 99 kr

En till klassiker smaksatt med citron, serveras med vit chokladkräm och vår egen jordgubbssorbet.

Another classic dessert. Sponge cake with white chocolate cream and homemade strawberry sorbet.

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 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, Frankrike.

Hemlagad sorbet 45 / 60 kr

En eller två kulor sorbet. Fråga personalen om vilka smaker vi har just idag.

One or two scoops homemade sorbet.

Vi rekommenderar: Ruderts Punsch, Tevsjö Destilleri, Järvsö.

Dolce 155 kr

Italiensk biscotti med Pomino Vinsanto (4 cl).

Italian biscotti served with Pomino Vinsanto (4 cl).

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.

Vesuvio 95 kr

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

Classic pizza with tomato sauce, mozzarella cheese 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 cheese.

Angusburgare 95 kr (går att få vegetarisk)

Hamburgare från nackakött med majonnäs, ost & pommes frites.

Cheeseburger served with our own mayonnaise and french fries.

Stekt korv 90 kr

Tillmans grillkorv serveras med pommes eller pasta.

Local barbecue sausage with French fries or pasta.

Fish & Chips 95 kr

Friterad fisk från hjälmaran med pommes och majonnäs.

Fried pike perch with French fries and mayonnaise.

Till samtliga barnrätter serveras morotsstavar.

To all children dishes we serve carrot sticks.

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

EFTERRÄTT

Glassbuffè 69 kr

Vår egen glass med chokladsås, kolasås, råörda 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.