

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 av lokala och svenska råvaror, 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.

Rödbeta 225 kr (vegetarisk)

Gräddfil, mozzarella, getost, picklade lokala betor från Jordnära produkter, valnötter samt honung & balsamico.

Sour cream sauce, mozzarella cheese, goat cheese, pickled beetroots, walnuts, honey & balsamic vinegar.

Vi rekommenderar: Baglio di grisi Grillo, Italien

Kyckling 225 kr

Lenningekyckling med mozzarella, tomatsås, kapis, vitlökskräm, italiensk hårdost och ruccola.

Tomato sauce, mozzarella cheese, capers, garlic cream, Italian cheese and arugula salad.

Vi rekommenderar: Pure Malbec, Argentina

Oxfile 235 kr

Tunt skuren svensk oxfile, tomatsås, mozzarella, chili, bakad tomat & paprika samt färsk rödlök.

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

Vi rekommenderar: Chateau Souverain, Cabernet Sauvignon, USA

Margherita 215 kr (vegetarisk)

Klassisk Italiensk pizza med tomatsås och mozzarella.

Classic pizza with tomato sauce and mozzarella.

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

Capricciosa 219 kr

Klassisk Italiensk pizza med tomatsås, mozzarella, färska champinjoner och 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: Ghost Pines Zinfandel, USA

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

Burratina 165 kr (vegetarisk)

Mozzarella från Frägsta mejeri serveras sotad med citrongrädde, sojapatioka, picklad gurka, surdegsflarn och färska örter.

Locally produced mozzarella cheese with lemon cream, soytapioka, pickled cucumber, sourdough flakes and fresh herbs.

Vi rekommenderar: Gentlemen, Riesling, Tyskland

Renfilé 175 kr

Svensk ren från Arjeplog serveras halstrad med rödda lingon, pepparrotscremé, brynt smör, stekta kantareller, friterat tunnbröd och färska örter.

Filet of swedish reindeer with lingonberry, horseradish cream, browned butter, fried chanterelles. crispy flat bread och fresh herbs.

Vi rekommenderar: J Vineyards, Pinot Noir, USA

Abborre. 165 kr

Fisk från Hjälmarens friteras och serveras med råmarinerad fänkål, picklad morot från Jordnära produkter, brynt smörmajonnäs och rikligt med färsk dill.

Swedish perch served deep fried with marinated fennel, pickled carrot, mayonnaise with browned butter and fresh dill.

Vi rekommenderar: Grüner Veltliner Weinviertel DAC, Österrike

Bergets skagentoast 175 / 319 kr (Går att få som huvudrätt med sallad)

En klassiker med räkor, havskräfta, vår egen majonnäs, hembakad brioche, citron och färsk dill.

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

Vi rekommenderar: Donna Di Valiano, Chardonnay, Italien

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

HUVUDRÄTTER

Alla rätter på denna sida serveras varje dag från kl. 14.00.

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, klassisk dressing, pommes frites och italiensk hårdost.

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

Vi rekommenderar: Pure Malbec, Argentina eller om du föredrar Zinfandel... Ghost Pines Zinfandel, USA. Klockren

Räkmacka 229 kr

Hembakad brioche med vår egen majonnäs, sallad, ägg, rödlök, citron, picklad gurka, färsk dill och handskalade räkor.

Homemade brioche with our own mayonnaise, salad, egg, red onion, lemon, pickled cucumber, fresh dill and shrimps.

Vi rekommenderar: La 4eme Tour Pinot Gris, Frankrike.

Svamptoast 229 kr (vegetarisk)

Hembakad brioche med Karl-Johan majonnäs, ostronskivling & portabello, riven lagrad Jarseost, picklade grönsaker och färska örter.

Homemade brioche with Karl-Johan mayonnaise, fried mixed mushrooms, local cheese, pickled vegetables and fresh herbs.

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

Kvällens erbjudande 245 kr

Varje kväll har vi ett erbjudande. Fråga personalen vilken rätt som serveras ikväll.

Dish of the evening. Ask the staff what we serve today.

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

Plocktallrik 199 kr (plock för två eller huvudrätt för en)

Livets goda på en och samma tallrik! Prosciutto, salami, västerbottensost, grana padano, oliver & picklad chili, rostad hembakad brioche, chips och en himmelskt god crème.

Charcuterie & cheese plate with olives, pickled chili, roasted brioche bread, chips and tasty cream.

Vi rekommenderar: Crémant de Bourgogne, Frankrike eller varför inte Beaujolais Les Griottes, också en tjugig fransos.

Fler huvudrätter på nästa sida...

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

HUVUDRÄTTER

Alla rätter på denna sida serveras varje dag från kl. 17.00.

Hjälmargös 315 kr

Serveras skinnstekt med bakade & råhyvlade lokala rotsaker från Jordnära produkter, smörsås smaksatt med regnbågsrom & gräslök samt rikligt med färsk dill.

Swedish pike perch with butter sauce, rainbow root, baked and raw root vegetables and fresh dill.

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

Tournedo 319 kr

Svensk oxfilé serveras med skysås, Karl-Johan majonnäs, potatisfondant, bakad morot, picklade lokala kantareller och färska örter.

Swedish fillet of beef served with red wine sauce, mushroom mayonnaise, potato fondant, baked carrot, pickled chanterelles and fresh herbs.

Vi rekommenderar: The Butcher and Cleaver, Shiraz, Sydafrika.

Hjortfilé 319 kr

Svensk hjortfilé serveras med jordärtskockscremé, friterad potatis, skysås, chips av jordärtskocka, picklade chili och färska örter.

Swedish venison fillet with Jerusalem artichoke cream, fried potato, red wine sauce, pickled chili and fresh herbs.

Vi rekommenderar: Bourgogne Pinot Noir Prestige, Frankrike

Svamprisotto 265 kr (vegetarisk)

En klassisk risotto kokt med olivolja, vitlök & vitt vin. Serveras med eldost från Frägsta mejeri, blandad färsk svamp, friterad grönkål, granatäpple, italiensk hårdost och färska örter.

Classic risotto with locally produced halloumi, mixed fried mushrooms, fried kale, pomegranate, Italian cheese and fresh herbs.

Vi rekommenderar: Nipozzano Riserva Chianti Rufina, Sangiovese, Italien

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

EFTERRÄTTER

Glassbuffè 125 kr

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

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

Vi rekommenderar: Villa Massa, Limoncello, Italien.

Crème brûlée 99 kr

En klassiker smaksatt med bourbon vanilj. Serveras med vår egen blåbärssorbet.

A classic dessert flavored with bourbon vanilla, served with homemade blueberry sorbet.

Vi rekommenderar: Ruderts Punsch, Tevsjö Destilleri Järvsö.

Chokladfondant 99 kr

En till klassiker med vår egen vaniljglass och lokala hjortron från Söderhamn.

Another classic dessert. Chocolate fondant with homemade vanilla ice cream and local cloudberry.

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, ett klassiskt dessertvin från Toscana med en lika klassisk skorpa (4 cl).

Italian biscotti served with Pomino Vinsanto (4 cl).

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

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 kokt småpotatis.

Local barbecue sausage with french fries or potato.

Fish & Chips 95 kr

Friterad fisk från hjalmaren med majonnäs, pommes eller kokt småpotatis.

Fried pike perch with mayonnaise, french fries or potato.

Till samtliga barnrätter serveras morotsstavar.

To all children dishes we serve carrot sticks.

Huvudrätterna från den vuxna menyn går att få som halv portion till halva priset för alla barn.

Children can enjoy half sized portions from our main course menu at half price.

EFTERRÄTT

Glassbuffè 69 kr

Vår egen glass med chokladsås, kolasås och strössel.

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

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

