

## 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 —

# 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.*

## Portabello 225 kr (vegetarisk)

Portobellosvamp, mozzarella, gräddfil, västerbottensost, chili och gremolata.

*Portabello, sour cream sauce, mozzarella cheese, Västerbottensost, chili and gremolata.*

*Vi rekommenderar: J Vineyards, Pinot Noir, USA om tankarna går till vitt Donna Di Valiano Chardonnay, Italien*

## Chark 225 kr

Prosciutto, salami milano, oliver, mozzarella, tomatsås, vitlök, rucola och italiensk hårdost.

*Prosciutto, salami milano, olives, mozzarella cheese, tomato sauce, rocket salad and Italian cheese.*

*Vi rekommenderar: Gran Sasso Montepulciano d`Abruzzo DOC, Italien eller om vitt...Baglio di grisi Grillo, Italien*

## Oxfile 235 kr

Svensk oxfile med mozzarella, tomatsås, chili, semitorkade tomater, vitlökscremé och färsk rödlök.

*Thinly sliced beef filet, tomato sauce, mozzarella cheese, chili, semi-dried tomatoes, garlic cream and fresh red onion.*

*Vi rekommenderar: Chateau Souverain, Cabernet Sauvignon, USA*

## Margherita 215 kr (vegetarisk)

Klassisk Italiensk pizza med mozzarella och tomatsås.

*Classic pizza with tomato sauce and mozzarella.*

*Vi rekommenderar: Gran Sasso Montepulciano d`Abruzzo DOC, Italien*

## Vesuvio 219 kr

Klassisk Italiensk pizza med mozzarella, tomatsås och rökt Lönnebergaskinka.

*Classic pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, slices of swedish smoked ham.*

*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  
525 kr

## FÖRRÄTTER / MINDRE RÄTTER

### Risotto "Emmer" 169 kr (vegetarisk).

Vår trogne leverantör Annika Sahlin levererar kulturspannmålet emmer som serveras som en klassisk risotto med picklad shiitakesvamp, parmesanost (36 mån) och färsk krasse.

*Risotto made of Emmer, a lokal cultured grain served with pickled shiitake, Parmesan cheese and fresh cress*

*Vi rekommenderar: Nipozzano Riserva Chianti Rufina, Sangiovese, Italien*

### Brioche Getost Rödbeta 169 kr (vegetarisk).

En klassisk "Chèvre chaud" av vår egen brioche, getost från Martins gårdsmejeri i Tallåsen, lokala rödbetor från Jordnära produkter i Valbo, honung & balsamico och färsk krasse.

*Chèvre Chaud made with homemade brioche and with local beetroots and goat cheese, balsamico and fresh cress*

*Vi rekommenderar: Sancerre Blanc, Sauvignon Blanc, Frankrike. Gärna rött? Bourgogne Pinot Noir Pinotage Frankrike*

### Vildand 179 kr

Svensk vildand halstras och serveras rosa med äpple & calvados, rostad rotselleri, salta granskott, maraconamandel, madeirasky och färsk vattenkrasse.

*Collared wild duck breast with apple and calvados served with roasted celeriac, salted spruce shoot, maracon almonds, Maderia sauce and fresh herbs*

*Vi rekommenderar: Grand Renom Bordeaux Superieur, Merlot, Frankrike.*

### Pilgrimsmussla 185 kr

Med pumpa & apelsin, picklad chili, forellrom, crudite av fänkål & färsk dill samt smör "noisette".

*Scallop with pumkin and orange served with pickled chili, trout roe, beurre noisette and a crudité of fennel and dill*

*Vi rekommenderar: Picpoul de Pinet, Frankrike.*

### Bergets skagentoast 185 / 329 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: Gentleman Riesling, Tyskland eller varför inte Champagne, Philipponnat Royal Reserve Brut.*

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 Naturlig burgare)

Smashad dubbelburgare av svenskt kött serveras i brioche med smakrik cheddar, karamelliserad rödlök, krispig sallad, biffomat, chipotlemajonnäs, pommes frites, saltgurka och italiensk hårdost.  
*Swedish meat in brioche bun with cheddar cheese, caramelized red onion, salad, tomato, chipotle mayo, gherkin, italian cheese and french fries.*

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

## Räkmacka 245 kr

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

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

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

## Spaghetti Carbonara 229 kr (går att få vegetarisk med svamp)

Med parmesanost (36 mån), äggula, svartpeppar och krispigt sidfläsk.

*Spaghetti Carbonara served with parmesan cheese, yolk, black pepper and local cured pork*

*Vi rekommenderar: Barbera d'Asti Valdevani DOGG, Italien, eller om du vill ha ett glas vitt, La 4eme Tour Pinot Gris, Frankrike*

## 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 225 kr (plock för två eller huvudrätt för en)

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

*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 men röd fransos.*

**Fler huvudrätter på nästa sida...**

# HUVUDRÄTTER

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

## Regnbåge 325 kr

Lokal fisk från Bröderna Olssons fiskodling i Ljusnan serveras med skaldjursrisotto, torkad svartkål, blåmusslor, smörad havskräftsbuljong och färsk krasse.

*Swedish local rainbow trout served and risotto served with seafood served with dried kale, mussels and fresh herbs*

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

## Hjälmargös 335 kr

Serveras skinnstekt med musselsås, havtornspicklad lök, kantareller, friterad rödbeta och smörslungad småpotatis med färsk dill.

*Fried Pike-perch with mussle sauce, pickled sea buckthorn, fried beetroot, chanterelles, butter thrown potatoes and fresh dill.*

*Vi rekommenderar: Chapelle Royale Chablis, Frankrike. eller varför inte ett glas Pinot Noir, Vineyards USA.*

## Oxfile 339 kr

Svensk oxfile serveras med mandelpotatispuré, variation av lök, torkad svartkål, kalvskysås och färska örter.

*Swedish fillet of beef and mashed almond potatoes served with gravy, a variation of onion, dried kale and fresh herbs.*

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

## Hjortfile 335 kr

Svensk hjortfile serveras med lök & äpple, picklad pumpa, rotfruktsterriné smaksatt med västerbottensost, timjan & vitlök, portvinssås och färsk örter.

*Swedish venison fillet with onion and apple served with pickled pumpkin, root vegetable terrine, port wine sauce and fresh herbs.*

*Vi rekommenderar: Grand Renom Bordeaux Superieur, Merlot, Frankrike.*

## Rödbeta 285 kr (vegetarisk)

Lokala rödbetor från Jordnära produkter i Valbo serveras glaserade och friterade med rostad rotselleri, smashad småpotatis, eldost från Frägsta mejeri, maraconamandel, smör "noisette" och färska örter.

*Locally produced beetroots and Eldost served fried with roasted celeriac, maracona almonds, beurre noisette, and fresh herbs.*

*Vi rekommenderar: Macon Villages, Chardonnay, Frankrike.*

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

# EFTERRÄTTER

## Bergshotellets Glassbuffè 130 kr

Vår egen glass med 8 olika smaker serveras med chokladsås, kolasås, hjortronsylt och strössel, ät så mycket du vill!

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

*Vi rekommenderar: Villa Massa, Limoncello, Italien*

## Crème brûlée. 109 kr

En klassiker smaksatt med bourbon vanilj. Serveras med kardemummacrunch, champagnegelé och vår egen äppelsorbet.

*A classic dessert flavored with bourbon vanilla, served with, cardamom crunch, champagne jelly and homemade apple sorbet.*

*Vi rekommenderar: Muscat de Rivesaltes, Frankrike.*

## Choklad & hjortron 109 kr

En fantastisk chokladmoussetårta, rostad choklad och vår egen vaniljglass med varma lokala hjortron från Söderhamn.

*Chocolate mousse cake and roasted chocolate served with homemade vanilla ice cream and warm local cloudberrries.*

*Vi rekommenderar: Ruderts Punsch, Tevsjö Destilleri, Järvsö.*

## Lokala ostar 155 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 served 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 eller Diplomático Reserva Exclusiva, Venezuela. Det är på två vis...*

## 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: Muscat de Rivesaltes, Frankrike.*

## 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 72 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 rökt Lönnebergaskinka.

*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.*

**Hamburgare 95 kr** (går att få vegetarisk)

Vår egen burgare med majonnäs, ost & pommes frites.

*Cheeseburger served with mayonnaise and french fries.*

**Stekt korv 90 kr**

Tillmans grillkorv (2 st) serveras med pommes eller spaghetti.

*Local barbecue sausage with french fries or spaghetti.*

**Spaghetti Carbonara 85 kr**

Med parmesanost (36 mån), äggula, svartpeppar och krispigt sidfläsk från Björks i Färila.

*Spaghetti Carbonara served with parmesan cheese, yolk, local cured pork and black pepper.*

Till samtliga barnrätter serveras gurk & 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.*

