

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, semitorkade tomater och färsk rödlök.

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

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

## Verde 229 kr (går att få vegetarisk)

Gräddfil, mozzarella, grön sparris, ruccola, örtcrème, färska rädisor, italiensk hårdost och serranoskinka.

*Sour cream sauce, mozzarella cheese, asparagus, rocket leaves, herbal cream, radish,, Italian cheese and Serrano ham.*

*Vi rekommenderar: Donna Di Valiano, Chardonnay, 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

535 kr

## FÖRRÄTTER / MINDRE RÄTTER

**Vår egen ravioli 169 / 299 kr** (vegetarisk samt går att få som huvudrätt)

Färsk ravioli fylld med karljohanssvamp & färskost. Serveras med skummad rotsellerisås, krispig salvia, picklad shiitakesvamp, parmesan 36 mån och färsk krasse.

*Fresh ravioli filled with porcini mushrooms and cream cheese served with cleriac sauce, sage, pickled shiitake, parmesan cheese*  
*Vi rekommenderar: Barbera d'Asti, Valdevani, Barbera, Italien.*

**Vit sparris 169 kr** (går att få vegetarisk)

Bakad vit sparris serveras med lättrökt forellrom, hollandaisesås, potatischips och färsk dill.

*Baked white asparagus with smoked trout roe, hollandaise sauce potato chips and fresh dill.*  
*Vi rekommenderar: Grüner Veltliner Weinviertel DAC (EKO), Österrike.*

**Råbiff 179 / 329 kr** (Går att få som huvudrätt med pommes)

Av svensk oxfilé med schalottenlök och sotad grön sparris. Serveras med granskottscremé, parmesanost 36 mån, råhyvlat kålrabbi och färsk krasse.

*Tartar of swedish fillet of beef with shallots, smoked green asparagus, spruce shoot cream and parmesan cheese, kohlrabi and cress*  
*Vi rekommenderar: Beaujolais Les Griottes Gamay Frankrike, vitt istället? Chapelle Royale, Chablis, Frankrike.*

**Bergets skagentoast 185 / 335 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: Picpoul de Pinet, Frankrike eller varför inte ett glas 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 Naturli burgare)

Smashad dubbelburgare av svenskt kött serveras i brioche med Väddö-cheddar, krispigt bacon, färsk rödlök, krispig sallad, biffomat, jalapeno & gurkmajonnäs, pommes frites, saltgurka och italiensk hårdost.

*Swedish meat in brioche bun with cheddar cheese, crispy bacon fresh red onion, salad, tomato, jalapeno and gherkin mayo, italian cheese and french fries.*

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

## Gravad lokal regnbåge 245 kr

Lokal fisk från bröderna Olssons fiskodling vid Ljusnan serveras med kaprisbär, rödlök, rädisor nypotatis, skummig blåmusselsås, sotad citron och färsk dill.

*Local cured rainbow trout with mussle sauce, new potato, red onion, smoked lemon, capers and fresh dill.*

*Vi rekommenderar: Quinta De Santiago, Alvarinho, Portugal*

## Kökets 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 kökets erbjudande.*

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

Livets goda på en och samma tallrik! coppa, serranoskinka, salami milano, honungsmelon, cambolina från Jarseost, parmesan 36mån, oliver, jansson knäcke, hemgjorda potatischips & smetana-honung-saltgurka.

*Charcuterie & cheese plate with olives, melon, local and italian cheese, gherkin, smetana and honey, chips and local hard bread.*

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

*Fler huvudrätter på nästa sida...*

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

# HUVUDRÄTTER

## Hjälmargös 335 kr

Serveras skinnstekt med flädersmörsås, primörer, färskt grönt, småpotatis och örter.

*Fried Pike-perch served with early vegetables, new potatoes beurre blanc flavored with elderflower and fresh herbs.*

*Vi rekommenderar: Donna Di Valiano Chardonnay Italien. eller varför inte ett glas Pinot Noir, Bourgogne, Frankrike.*

## Oxfile 339 kr

Svensk oxfile serveras med ett stomp av nypotatis, brynt smör, citron, rödlök & gräslök. Serveras med rödvinssås och crudite av sparris & morot.

*Swedish fillet of beef and mashed new potatoes with brown butter, lemon, red onion and chives. served with red wine sauce and a crudite of asparagus and carrots*

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

## Paté a Crouté 329 kr

En fransk klassiker av smördeg, svensk hjortfile och svensk nötfärs. Serveras med mustig madeirasås, friterad potatis och smörstekt färskt grönt.

*A classic french delicious meat pie wrapped in crust pastry with file of venison and ground beef. served with madeira sauce, fried potatoes and butter fried vegetables.*

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

## Risotto "Emmer" 295 kr (vegetarisk)

Vår trogne leverantör Annika Sahlin levererar kulturspannmålet emmer som serveras som en klassisk risotto med sotad grön sparris, rädisor, eldost från Frägsta mejeri, parmesanost 36 mån och färsk krasse.

*Risotto made of Emmer, a lokal cultured grain served with green asparagus, radish, local Eldost Parmesan cheese and fresh cress*

*Vi rekommenderar: Nipozzano Riserva Chianti Rufina, Sangiovese, Italien. Vitt istället? Gisen Estate Sauvignon Blanc Nya Zeeland*

*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: Muscat de Rivesaltes, Frankrike*

## Crème brûlée 109 kr

En klassiker smaksatt med bourbon vanilj, serveras med variation av jordgubbar, vaniljsmul & mynta.

*A classic dessert flavored with bourbon vanilla, served with a variation of strawberries, crumble mint*

*Vi rekommenderar: Pomino Vinsanto, Italien*

## Vit chokladcremé 109 kr

En till klassiker med variation av rabarber och rostad vit choklad.

*White chocolate cream served with a variation of rhubarb and roasted white chocolate*

*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 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: Muscat de Rivesaltes, Frankrike.*

## Dolce 155 kr

Italiensk biscotti med Pomino Vinsanto (4 cl).

*Italien 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 pasta.

*Local barbecue sausage with french fries or spaghetti.*

**Pasta Bolognese 85 kr**

En barnvänlig bolognese serveras med pasta.

*Pasta Bolognese.*

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.*