

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 och 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.
Till alla pizzor serveras bearnaisesås och kökets vitkålssallad.*

Majskyckling 225 kr

Svensk majskyckling med tomatsås, mozzarella, italiensk hårdost, kapris, caesarcremé, färsk rödlök och rucola.

Tomato sauce, mozzarella cheese, swedish corn fed chicken, italien cheese, caper, ceasar dressing, fresch red onion.

Vi rekommenderar: Ett glas rosé, Château l'Ermite d'Auzan Frankrike eller vitt Baglio di grisi Grillo Italien

Verde 225 kr (går att få vegetarisk)

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

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

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

Oxfile 235 kr

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

Thinly sliced beef filet, tomato sauce, mozzarella cheese, chili, fresch tomatoes, garlic cream and fresh red onion.

Vi rekommenderar: Chateau Souverain, Cabernet Sauvignon, USA.

Ädelost 219 kr (vegetarisk)

Grönmögelost från byn, gräddfil, mozzarella, päron, valnötter och fikonkompott.

Pizza bianco with local blue cheese, mozzarella, pear, walnuts and fig marmelade.

Vi rekommenderar: Crémant De Bourgogne Blanc De Blanc, Frankrike.

Margherita 215 kr (vegetarisk)

Med mozzarella och tomatsås.

Classic pizza with tomato sauce and mozzarella.

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

Vesuvio 219 kr

Med mozzarella, tomatsås och skuren rökt Lönnebergaskinka.

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

Vi rekommenderar: La Provenca Tempranillo, Grenache, Spanien.

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

Burratina 169 kr (vegetarisk)

Mozzarella från Frägsta mejeri serveras med variation av tomater, havreflarn och olja av ramslök.

Locally produced mozzarella cheese with a variation of tomatoes and oat cookies and ramsen oil

Vi rekommenderar: Baglio di grisi Grillo, Italien. Vitt, lätt, torrt, fruktigt.

Tonfisk 169 kr

Tataki av tonfisk serveras med lättrokt forellrom, friterat rispapper, het sesamgurka, avokadocremé, ponzu och färsk koriander.

Tuna tataki with smoked trout roe, fried rice paper, hot cucumber with sesame seeds, avocado, ponzu and fresh coriander

Vi rekommenderar: Gentleman Riesling, Tyskland.

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, våra egna potatischips och färsk krasse.

Tartar of swedish fillet of beef with shallots, smoked green asparagus, spruce shoot cream and parmesan cheese, chips 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 Crémant de Bourgogne, en annan tjugig franskos.

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

HUVUDRÄTTER

Burgare från Stenspers 245 kr *(går att få vegetarisk med lokal eldost från Frägsta mejeri)*

En ekologisk och lokal burgare från Tallåsen serveras i brioche med Vaddö-cheddar, krispigt bacon, isad silverlök, krispig sallad, biffomat, chimichurri, jalapeno & gurkmajonnäs, pommes frites, hemslagen majonnäs, saltgurka och Parmesanost 36 mån.

Swedish meat in brioche bun with cheddar cheese, crispy bacon iced silver onion, salad, tomato, chimichurri, jalapeno & gherkin mayo, italian cheese and french fries.

Vi rekommenderar: Chateau Souverain, Cabernet Sauvignon, USA eller om du föredrar Zinfandel... Old Wine Zinfandel, USA. Klockren.

Räkmacka 245 kr

Hembakad brioche med vår egen majonnäs, sallad, ägg, färsk rödlök, citron, gurka, 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 Österrike eller varför inte ett glas bubbel, Mont-Ferrant Brut Nature, Cava.

Gravad lokal regnbåge 245 kr

Serveras med parmesan 36 mån, citruscrem , friterad potatis och citruslungade primörer.

Local cured rainbow trout with parmesan cheese new potatoes and early vegetables with lemon

Vi rekommenderar: Quinta De Santiago, Alvarinho, Portugal.

Kökets Caesarsallad 245 kr

Serveras med brödkrutonger, romansallad, bacon, parmesan 36 mån och dressing.

Välj mellan majskyckling, räkor eller eldost från Frägsta mejeri.

Cesar salad with croutons, romaine lettuce, parmesan cheese, dressing. choose between chicken, eldost or shrimps

Vi rekommenderar: R tt? Bourgogne Pinot Noir Prestige, Frankrike. Vitt? Quinta De Santiago, Alvarinho, Portuga

Plocktallrik 245 kr *(plock f r två eller huvudrätt f r en)*

Livets goda på en och samma tallrik! coppa, serranoskinka, salami milano, melonsalsa, cambolina från Jarseost, vit caprin från martins gårdsmejeri, kökets marmelad, oliver, Jansson knäcke, hemgjorda potatiships & 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 La Provenca Tempranillo & Grenache, en charmig spanjor.

Fler huvudrätter på nästa sida...

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

HUVUDRÄTTER

Oxfile 295 kr

Oxfilemedaljonger med rostad vitlöksmajonnäs, skysås, tomatsallad och pommes.

Beef tender Loin served with roasted garlic mayonnaise, gravy, tomato salad and pommes frites

Vi rekommenderar: Grand Renom Bordeaux Superieur, Merlot, Frankrike

Hjälmargös 319 kr

Serveras skinnstekt med smörsås "champagne", primörer, sötsur gurka, nypotatis och örter.

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

Vi rekommenderar: Macon Village, Chardonnay Frankrike. eller varför inte ett glas Pinot Noir, Bourgogne, Frankrike.

Paté a Crouté 319 kr

En fransk klassiker av smördeg, svensk hjortfile och svensk nötfärs. Serveras med mustig madeirasås, friterad potatis, vitlöksfräst färsk bladkål och crudité av betor.

A classic french delicious meat pie wrapped in crust pastry with file of venison and ground beef. served with madeira sauce, fried potatoes and garlic fried kale and a crudite of beets.

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

Arancini "Emmer" 295 kr (vegetarisk)

Vår trogne leverantör Annika Sahlin levererar kulturspannmålet emmer som serveras som en klassisk arancini med granskottsmajonnäs, variation av betor, färsk grön sparris, brynt smör, parmesanost 36 mån och färsk krasse.

Risotto made of Emmer, a lokal cultured grain turned into arancini and served with spruce shoot mayonnaise, beets, green asparagus, brown butter, 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: Moscato d'Asti, Piemonte Italien.

Crème brûlée 109 kr

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

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

Vi rekommenderar: Pomino Vinsanto, Italien

Vit sparrisglass 109 kr

En himmelsk glass med citron curd, stekt sockerkaka och färska jordgubbar.

Homemade white Asparagus ice cream served with lemoncurd, spongecake and fresh strawberries

Vi rekommenderar: Limoncello, Italien

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: Moscato d'Asti, Piemonte Italien.

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

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*)

Angusburgare 90 g med majonnäs, ost & pommes frites.

Cheeseburger served with mayonnaise and french fries.

Stekt korv (*liten eller stor portion 90/125 kr*)

Tillmans grillkorv (1 eller 2 st) serveras med pommes eller pasta.

Local barbecue sausage with french fries or spaghetti.

Pasta Bolognese (*liten eller stor portion*) 85/120 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.

