

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 229 kr

Svensk majskyckling med tomatsås, mozzarella, italiensk hårdost, kaprisdressing och färsk rödlök.

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

Vi rekommenderar: J Vineyards California Pinot Noir, USA eller vitt Quinta De Santiago Vinha Do Pardal Alvarinho, Portugal

Portobello 225 kr (vegetarisk)

Gräddfil, mozzarella, portobellosvamp, italiensk hårdost, basilikadressing, picklad chili och grönkål.

Sour cream sauce, mozzarella cheese, portobello, italian cheese, basil dressing, kale and pickled chili.

Vi rekommenderar: BGran Sasso Montepulciano d`Abruzzo DOC, Italien.

Oxfile 235 kr

Svensk oxfile, mozzarella, tomatsås, picklad chili, tomater, rostad vitlöksdressing och färsk rödlök.

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

Vi rekommenderar: Chateau Soverain, Cabernet Sauvignon, USA.

Ädelost 225 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: Crèmant 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 Provencia 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

Svamptoast 169 kr (vegetarisk)

Vår egen brioche med smakrik svamp och smak av tryffel. Serveras med parmesanost 36 mån och crudite av beta, morot och äpple.

A toast with mushrooms and taste of truffle, served with parmesan cheese and a crudite of beetroot, carrot and apple

Vi rekommenderar: Barbera d'Asti Valdevani DOGG, Italien. om du föredrar vitt...Donna Di Valiano Chardonnay, Italien

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

Av svensk oxfile med schalottenlök & ramlök. Serveras med granskottskapris, lingon, parmesancrem , svarvad potatis och färsk krasse.

Tartar of swedish fillet of beef with shallots and ramson, lingon berries, spruce shoot and a crem  with parmesan cheese, potatoe crisp and cress

Vi rekommenderar: Beaujolais Les Griottes Gamay Frankrike, vitt istället...Gr ner Veltliner Weinviertel DAC, Österrike.

Bergets skagentoast 185 / 335 kr (G r att få som huvudrätt med sallad)

En klassiker med räkor, lättrökt forellrom, vår egen majonnäs, vår egen brioche, citron och färsk dill.

A swedish classic starter with shrimps, smoked caviar, mayonnaise, toast, lemon and fresh dill.

Vi rekommenderar: Picpoul de Pinet, Frankrike eller varför inte Cr mant de Bourgogne, en annan tjusig fransos.

Fior de latte 169 kr (vegetarisk)

Mozzarella från Fr gsta mejeri serveras med basilikacrem , semitorkad tomat, friterad grönkål och tomatbuljong.

Locally produced mozzarella cheese with a basil cream sauce, semi dried tomatoes and deep fried kale

Vi rekommenderar: Baglio di grisi Grillo, Italien.

Frågor kring allergi & intolerans samt inneh ll 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, chipotle, dressing av västerbottensost, pommes frites, hemslagen majonnäs, saltgurka och parmesanost 36 mån.

Swedish meat in brioche bun with cheddar cheese, crispy bacon iced silver onion, salad, tomato, chipotle, västerbottensostcremé, gherkin, home made mayonnaise, 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.

Långbakad svensk entrecote 245 kr

Med kantareller, sidfläsk och lök. Serveras med potatispuré och rödvinssky.

Slow cooked entrecote with chanterelles, side pork and onion, served with potato puré and red wine sauce.

Vi rekommenderar: Grand Renom Bordeaux Supérieur Merlot, Frankrike.

Köttbullar 245 kr

Med gräddsås, rårörda lingon, picklad gurka och potatispuré.

Meatballs with lingonberries, gherkin and mashed potatoes

Vi rekommenderar: La Provencia Tempranillo, Grenach, Spanien. Eller om du vill slå på stort! Clos de l'Oratoire Châteauneuf-du-Pape, men då behöver ni köpa hela flaskan.

Torteglioni 245 kr

Krämig pasta med chili & citron serveras med picklad pumpa, sauterad grönkål och parmesan 36 mån. Välj mellan lårfilé av majskyckling eller eldost från Främsta mejeri.

Creamy pasta torteglioni with chili and lemon. Served with pickled pumpkin, kale and parmesan cheese. Choose between chicken or eldost.

Vi rekommenderar: Gentleman Riesling, Tyskland. hellre rött? Beaujolais Les Griottes Gamay, Frankrike

Plocktallrik 245 kr *(plock för två eller huvudrätt för en)*

Livets goda på en och samma tallrik! coppa, serranoskinka, salami milano, melonsalsa, cambolina från Jarseost, vit caprin från martins gårdsmjerei, 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 Provencia 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

Svensk oxfilé 335 kr

Serveras som tournedo med picklad pumpa, rödvinssky och stomp av jordärtsskocka, potatis & gräddfil.

Tournedo of beef tenderloin with pickled pumkin, gravy and potato puré with Jerusalem artichoke and sour cream

Vi rekommenderar: Chateau Souverain, Cabernet Sauvignon, USA

Gös & Båge 325 kr

Med Hjälmar gös, lokal regnbåge, blåmusslor, tomatbuljong, brödfärlar, saffransaioli, småpotatis och grönsaker.

Pike-perch and local rainbow trout served with blue mussels, tomato broth, small potatoes, vegetables and aioli with saffron

Vi rekommenderar: La 4eme Tour Pinot Gris, Alsace Frankrike eller varför inte ett glas rött? Pinot Noir, Bourgogne, Frankrike.

Svensk hjortfilé 325 kr

Med klassisk kantarellsås, sauterad grönkål, röda vinbär på vårt sätt och friterad småpotatis.

Swedish venison filé and chantarell sauce, served with kale, red currants in our way and deep fried small potatoes

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

Svampkroetter 295 kr (vegetarisk)

Med sotad spetskål smaksatt med citron & olivolja, crème av karljohanssvamp, picklad pumpa, färsk krasse och riven parmesan 36 mån.

Mushroom croquettes with smoked white cabbage flavored with lemon and olivoil, karljohan mushroom, pickled pumkin, fresh cress and parmesan cheese

Vi rekommenderar: Bourgogne Pinot Noir Prestige, Frankrike. 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 myltade lokala hjortron från Söderhamn, äppelsorbet och maräng.

A classic dessert flavored with bourbon vanilla, served with local cloud berries, apple sorbet and meringue.

Vi rekommenderar: Pomino Vinsanto, Italien

Chokladmoussetårta 109 kr

En himmelsk tårta med vår egen havtornssorbet, rostad vit choklad och färsk oxalis.

Chocolate cake served a sea buckthorn sorbet, roasted white chocolate and fresh oxalis

Vi rekommenderar: Vallado 10 year old Tawny Port, Portugal

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 creme 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).

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 Lönnebergskinka.

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.

