

Välkommen

Bergshotellet erbjuder ett förstklassigt attraktivt boende i en välkomnande omgivning fylld av upplevelser för alla. Bergskrogen tillagar utvalda råvaror med krav på ursprung och kvalitet. Vi väljer dryck med omsorg där det lokala är självklart.

Welcome

Bergshotellet provides first class attractive lodging in a setting brimming with activities for all visitors. We at Bergskrogen put high demands on the quality and origin of our ingredients, prioritizing local, sustainable farming products.

MENYPAKET

3-rätters / 3-courses – 485 kr

Kalix löjrom / Swedish Vendace caviar

Renstek / Reindeer

Glassbuffé / Ice cream buffet

Vinpaket (glas): Sandstein Riesling Trocken & Cristo di Campobello - 204 kr

3-rätters / 3-courses – 470 kr

Carpaccio / Carpaccio

Röding / Arctic char

Glassbuffé / Ice cream buffet

Vinpaket (glas): The Velvet Devil & Eve Chardonnay - 190 kr

3-rätters / 3-courses – 475 kr

Salmalax / Salmon

Entrecote / Entrecote

Glassbuffé / Ice cream buffet

Vinpaket (glas): Jonty's Ducks Pekin White & Valpolicella Ripasso - 200 kr

FÖRRÄTTER

APPETIZERS

Salmalax

Denna laxprodukt kan vara världens bästa och vi saltar och röker den försiktigt. Tillbehör: Palsternackscrème, råmarinerad fänkål, granatäpple och brynt smör med soja.

- Salmon w/ parsnip crème, fennel, pomegranate and butter -

Vi rekommenderar: Jonty's Ducks Pekin White, Avondale, Sydafrika
(Ekologisk)

130 kr

Carpaccio

Micke och Charlotte på Dilèns i Valbo levererar hängmörad biff som vi lättgravar och serverar med tryffelmayonnäs, parmesanost, rostade pinjenötter och ruccolasallad.

- Carpaccio w/ truffle mayonnaise, parmesan, nuts and rocket salad -

Vi rekommenderar: The Velvet Devil Merlot, Washington State, USA

140 kr

Kalix löjrom

En av Sveriges finaste råvaror serveras lättrökt med med vispad crème fraiche, hackad rödlök, plockade ärtor, citron, smörstekt brioche och brynt smör.

- Smoked vendace caviar w/ creme fraiche, onion, peas, brioche and butter -

Vi rekommenderar: Sandstein Riesling Trocken, Gysler, Rheinhessen, Tyskland
(biodynamisk)

165 kr

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

Our staff will gladly answer any questions about allergies or ingredients.

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

Entrecote "Black Angus"

En riktigt hängmörad entrecote av bästa kvalitet serveras med jordärtskockscrème, ragu av skogschampinjoner och bondbönor, syrlig rödlök, brynt vitlökssmör samt rostad småpotatis.

- Entrecôte w/ artichoke creme, mushroom ragout, beans, onion and roasted potatoes -

Vi rekommenderar: Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Monte del Frá Venetien

285 kr

Renstek

Svensk ren från Arjeplog serveras med rökt gräddig spetskål med Västerbottensost och grönsallad, svartvinbärssås samt rostad småpotatis med brynta kantareller och gräslök.

- Swedish reindeer w/ creamy cabbage, cheese and roasted potatoes with chanterelles -

Vi rekommenderar: Cristo di Campobello Adenzia Rosso, Sicilien, Italien

260 kr

Röding

Färsk röding från Landön bryns ordentligt på skinnsidan och serveras med kaprisssmör, ragu av bondbönor, dill och tomat samt potatispuré.

- Swedish char w/ capers butter, bean ragout, dill, tomatoes and potato puree -

Vi rekommenderar: Eve Chardonnay, Charles Smith Wines, Washington State, USA

270 kr

Gös

Färsk Hjälmgös serveras frasig med våra egenskalade räkor, Shiitakesvamp, skummig kräftsmörsås och citronpotatisrulle.

- Perch w/ shrimps, Shiitake, creamy lobster sauce and potato log -

Vi rekommenderar: Cà del Magro, Monte del Frá, Venetien, Italien

260 kr

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

Skaldjursoppa "Serveras direkt efter lunch"

En mustig soppa spetsad med konjak. Serveras med ragu av krabba och räkor, picklad rödlök samt rostad brioche.

- *Seafood soup spun with brandy and served with crab ragout -*

Vi rekommenderar: Vino Rosé, Charles Smith Wines, Washington State, USA

175 kr

Kökets burgare "Serveras direkt efter lunch"

200 g burgare från Hälsingestintan med bröd, svenskt sidfläsk, tryffelmajonnäs, picklad rödlök, saltgurka, gruyéreost, coleslaw och pommes frites. Går att få vegetarisk med lokal Hallåmiost istället för nötkött och utan sidfläsk.

- *A 200-gram burger w/ pork, truffle mayonnaise, pickles, coleslaw and fried potatoes -*

Vi rekommenderar: Orbaden Riviera, Pilsner KRAV, 33 cl

190 kr

Kantarellrisotto

Lokalt producerad Hallåmiost serveras varm med rostad rotselleri och en kantarellrisotto. Tillbehör: Våra egna torkade tomater,

Västerbottensost och färska örter.

- *Chanterelle Risotto w/ "Hälsinge" halloumi, roasted celery, tomatoes, cheese and herbs -*

Vi rekommenderar: Jonty's Ducks Pekin White, Avondale, Sydafrika (Ekologisk)

235 kr

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

Our staff will gladly answer any questions about allergies or ingredients.

EFTERRÄTTER

DESSERTS

Vår egen glass

Egen glass på Italienskt sätt. Fyra sorters glass samsas med olika tillbehör på vår buffé där du äter hur mycket du vill.

Our own Italian style ice cream-four flavours on the buffet.

120 kr

Ost

Ostar av olika karaktär och styrka samsas med marmelader och kex på vår buffé där du äter hur mycket du vill.

Cheese of varying strength and character with marmalades and biscuits.

155 kr

Mörka chokladtryfflar

Två olika smaker till kaffet.

Two flavours chocolate truffle to go with your coffee.

55 kr

Vit chokladcrème

Med tillhörande strössel.

Creamy white chocolate with sprinkles.

55 kr

Glasskula

En eller två kulor från vår glassbuffé.

One or two scoops from the ice cream buffet.

40 kr/55 kr

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

Our staff will gladly answer any questions about allergies or ingredients.