

## 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-course meal

Hälsingeost /Hälsingland's cheeses

Rödtunga / Torbay sole

Glassbuffé / Ice cream buffet

425 kr

### 3-rätters / 3-courses

Lokal chark / local charcuterie

Fjällröding / Arctic char

Glassbuffé / Ice cream buffet

465 kr

### 3-rätters / 3-courses

Kalix löjrom / Vendace caviar

Svensk biff / Swedish steak

Glassbuffé / Ice cream buffet

480 kr

## FÖRRÄTTER

APPETIZERS

### Hälsingeost

Vi handlar getost från Järvsö getost. Till osten serverar vi en romansallad med friterad surdeg, svenskt sidfläsk, rostade pinjenötter, syltade päron samt en honung/-havtornsvinägrett

*Goat cheese, w/ salad, fried sourdough, side pork, piñon nuts and pears*

125 kr

### Lokal chark

Micke och Charlotte på Dilèns i Valbo levererar tre sorters chark av högsta kvalitet. Tillbehör: Böncremé med vit tryffel, hyvlad parmesanost, söt/salta nötter samt Kalamataoliver

*Three sorts charcuterie w/ white truffle bean crème, parmesan, nuts and olives.*

145 kr

### Kalix löjrom

En av Sveriges finaste råvaror serveras med örtcremè, plockade ärtor, citron, smörstekt brioche, brynt smör samt en crudité av fänkål och dill

*Lightly smoked vendace caviar w/ herb crème, peas, brioche and dill crudité*

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

### Svensk biff

Kött från lokala Hälsingestintan serveras med syrlig Dijonlök och bladsallad i grädde och Dijonsenap, tillhörande kalvskysås, rosmarinsyltade aprikoser och pommes frites  
*Steak served with tart Dijon onion and lettuce, gravy, apricots and chips.*

255 kr

### Svensk gris

Revbensköttet kryddas med vår egen blandning och tillagas sakta för att serveras knaperstekt med skogschampinjoner, bondbönor, potatispuré och brynt sojasmör med tomat  
*Pork ribs w/ mushrooms, fava beans, potato purée and soy butter tomato*

225 kr

### Fjällröding

Färsk fisk från Landön bryns ordentligt på skinnsidan och serveras med brynt smör, kapris, dill, tomat och rödlök. Tillbehör: "Svensk hummus" av gula ärtor och potatis

*Swedish char w/ capers, dill, tomato, red onion and Swedish yellow-pea hummus.*

255 kr

### Rödtunga

Färsk rödtunga från ishavet serveras frasig med ragu av räkor och fänkål. Tillbehör: Skummig skaldjurssås och citronpotatisrulle

*Torbay sole, shrimp ragout, creamy lobster sauce and potato log*

235 kr

## VARMRÄTTER

### MAIN COURSES

#### Bergsmacka "Serveras från 14.00"

Nybakat bröd från köket med smör, sallad, lokal ost, lokal chark, tomat, klassisk pesto, svartpeppar, salt och olivolja.

*Fresh bread sandwich with cheese, lettuce, meats, tomato, pepper and pesto*

125 kr

#### Kökets burgare "Serveras från 14.00"

200 g burgare från Hälsingestintan med bröd, sallad, dressing, saltgurka, gruyéreost, coleslaw och pommes frites.

*A 200-gram burger with pickles, Gruyere, coleslaw and fried potatoes.*

185 kr

#### Speltotto

KRAV spelt från Warbrå kvarn kokas med vitt vin, vitlök och champinjoner. Serveras med våra egna torkade tomater, Järvsö getost, bakad fänkål, färska örter och olivolja.

*White wine dinkel risotto w/mushrooms, tomatoes, goat cheese and herbs*

225 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

### 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 and sorbet—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

### Chokladtryffel

Två olika smaker till kaffet

*Two flavours chocolate truffle to go with your coffee.*

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*