

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.*

TRERÄTTERS MENYER - A LA CARTE

THREE COURSE MENUS

Meny nordisk / 3-courses – 475 kr

*Rödbetor / Beetroot
Rödtunga / Torbay Sole
Dessertbuffé / All desserts*

Vinpaket (glas): *Cristo di Campobello & Sablet Blanc Domaine de Verquière*
230 kr

Meny kött / 3-courses – 505 kr

*Råbiff / Steak tartare
Entrecote / Entrecote
Dessertbuffé / All desserts*

Vinpaket (glas): *Rioja & Clos de Galvesses*
240 kr

Meny klassisk / 3-courses – 505 kr

*Löjrom / Vendace caviar
Schnitzel / Schnitzel of pork
Dessertbuffé / All desserts*

Vinpaket (glas): *Sandstein Riesling Trocken & Rasteau Domaine de Verquière -*
209 kr

PIZZABUFFÉ

PIZZA BUFFET

Stenugnsbakad pizza 150 kr

Torsdagar och söndagar serverar vi tre sorters pizza samt en barnpizza på buffé. Två sallader, bearnaisesås och kaffe ingår. Lägg till Vår egen glass för 50 kr om du önskar.

- Thursdays and sundays we serve three kinds of pizza and one childrens pizza on buffet. Incl two salads, bearnaise sauce and coffe. Add our own ice cream, 50 SEK-

Sallad, smör, bröd och kaffe ingår till alla rätter och hämtas på buffé.

- Salad, butter, bread and coffe incl in all main courses -

FÖRRÄTTER

APPETIZERS

Råbiff 135 kr

Hälsingestintan levererar hängmörad biff som vi maler grovt och serverar med tryffelmajonnäs, kantareller, granatäpple och kapris.

- Steak tartare w/ truffle mayonnaise, chanterelle, pomegranate and capers -

Vi rekommenderar: El Número Primo Rioja Crianza, Spanien (EKO)

Kalix löjrom 165 kr

Vi serverar rommen lättrokt med gräslöksmajonnäs, plockade ärtor, citron, äggula, smörstekt brioche och brynt smör.

- Smoked vendace caviar w/ baked egg yolk, peas, brioche, butter -

Vi rekommenderar: Sandstein Riesling Trocken, Gysler, Rheinhessen, Tyskland

Rödbetor 125 kr

Vi kokar och rostar lokala rödbetor från Valbo och serverar dem med Järvsö getost, sötsalta nötter, Pak Choi, soja och svensk honung.

- Local beetroot w/ goat cheese, nuts, Pak choi, soya and honey -

Vi rekommenderar: Cristo di Campobello Adènzia Bianco, Sicilien, Italien

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 295 kr

Hängmörad "Black Angus" med rökt gräddig spetskål, marinerad rödlök, skysås samt örtrostad småpotatis.

*- Entrecôte w/ creamy cabbage, marinated onions and potatoes -
Vi rekommenderar: 2013 Clos des Galevesses, Bourdeaux, Frankrike*

Schnitzel 265 kr

Svensk gris från Alviksgården blir till en frasig schnitzel som serveras med citron, kapris, vitpepparsmör, skysås och potatisrösti.

*- Fried pork w/ lemon, capers, white pepper butter and potato terrine -
Vi rekommenderar: Rasteau Domaine de Verquière, Rhone, Frankrike (EKO)*

Rödtunga 275 kr

Rödtunga från ishavet serveras frasig med Shiitakesvamp, fänkål, skummig kräftsmörsås och citronpotatisrulle.

*- Turbot sole w/ Shiitake, fennel, creamy lobster sauce and potato log -
Vi rekommenderar: Sablet Blanc Domaine de Verquière, Rhone, Frankrike*

Vegetarisk risotto 245 kr

Krämig risotto smaksätts med tryffel och serveras med rostad rotselleri, torkade tomater, rostade kärnor och bondbönor.

*- Risotto w/ celery, tomatoes and beans -
Vi rekommenderar: Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Venetien, Italy*

Hamburgare/Hallåmiburgare 195 kr

180 g burgare från Hälsingestintan med bröd, tryffelmajoj, sallad, rödlök, saltgurka, gruyéreost, bacon, coleslaw och pommes frites. Vegetariskt alternativ serveras med lokal Hallåmiost.

*- A 180-gram burger w/ bacon, truffle mayonnaise, pickles, coleslaw and fried potatoes. Vegetarian alt is Hallåmi-cheese burger -
Vi rekommenderar: Orbaden Riviera KRAV, 33 cl / Helsinge Rököl, Ljusne, 50 cl*

Kvällens husman 165 kr

Fråga personalen om vad som serveras ikväll.

-Ask our staff about our daily special-

BISTRORÄTTER

BISTRO COURSES

*Denna meny serveras mån-fre 14.30-17.00. Lör-sön 15.00-17.00
Hamburgare/Hallåmiburgare serveras även under middagen.
- This menu is served mon-fri 14.30-17.00. Sat-sun 15.00-17.00.
The burger is also available during dinner -*

Hamburgare/Hallåmiburgare 195 kr

180 g burgare från Hälsingestintan med bröd, tryffelmajoj, sallad, rödlök, saltgurka, gruyéreost, bacon, coleslaw och pommes frites.

Vegetariskt alternativ med lokal Hallåmiost.

- A 180-gram burger w/ bacon, truffle mayonnaise, pickles, coleslaw and fried potatoes. Vegetarian alt is Hallåmi-cheese burger -

Vi rekommenderar: Orbaden Riviera KRAV, 33 cl / Helsinge Rököl, Ljusne, 50 cl

Vegetarisk gnocchi 155 kr

Med en mustig tomatsås, Shiitakesvamp, pesto och hyvlad Parmesan.

- Vegetarian gnocchi w/ Shiitake, pesto and parmesan -

Vi rekommenderar: Valpolicella Classico, Venetien, Italien

Räkmacka 125 kr

En macka med rejält av räkor, majonnäs, ägg, sallad, citron, rödlök på vårt hembakade bröd.

- A classic shrimp sandwich w/ mayonnaise, egg, onion and salad -

Vi rekommenderar: Orbaden, Miss Saison KRAV, 33 cl

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.

EFTERRÄTTTSBUFFÉ

DESSERTBUFFÉ

Hela buffén 120 kr
Allt från vår dessertbuffé.
-Everything from our dessert buffet-

Vår egen glass
Fyra sorters glass från vår systerkrog i Växbo samsas med olika
tillbehör. Serveras på buffé.
-Homemade ice cream-four flavours on the buffet-

Ost
Italienska, franska och lokala ostar av olika karaktär och styrka
samsas med marmelader och kex. Serveras på buffé.
-Cheese of varying strength and character with marmalades and biscuits-

Choklad
Mörk chokladmousse, rostad vit choklad samt 2 chokladtryfflar.
Serveras på buffé.
-Chocolate mousse, roasted white chocolate and truffles -

NÅGOT LITET

SOMETHING SIMPLE

Två chokladtryfflar med olika smak från buffé 50 kr
Two flavours chocolate truffle to go with your coffee.

Två kulor av Växbokrogs glass från buffé 50 kr
Two scoops from the ice cream buffet.

Två bitar ost från buffé 65 kr
Two pieces of cheese from the buffet.