

## 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 – 455 kr**

Hälsingeost / Cheese from Hälsingland

Rödtunga / Torbay sole

Glassbuffé / Ice cream buffet

*Vinpaket (glas): Jonty's Ducks Pekin White & Cà del Magro - 194 kr*

**3-rätters / 3-courses – 485 kr**

Carpaccio / Carpaccio

Fjällröding / Arctic char

Glassbuffé / Ice cream buffet

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

**3-rätters / 3-courses – 495 kr**

Kalix löjrom / Vendace caviar

Svensk biff / Swedish steak

Glassbuffé / Ice cream buffet

*Vinpaket (glas): Sandstein Riesling Trocken & Valpolicella Ripasso - 204 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, pine nuts and pears* -  
Vi rekommenderar: Jonty's Ducks Pekin White, Avondale, Sydafrika (Ekologisk)

125 kr

#### Carpaccio

Micke och Charlotte på Dilèns i Valbo levererar hängmörad biff som vi lättgravar och serverar med böncrème, Parmesanost, söt/salta nötter, Kalamataoliver, myntasmör och örter  
- *Carpaccio w/ bean crème, parmesan, nuts and olives* -  
Vi rekommenderar: The Velvet Devil Merlot, Washington State, USA

145 kr

#### Kalix löjrom

En av Sveriges finaste råvaror serveras med örtcrème, 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* -  
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

#### 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 fried potatoes -*  
Vi rekommenderar: Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Monte del Frá Venetien

265 kr

#### Lenningekyckling

Lårfilén från Olofs kycklingar marineras och halstras. Till det serveras semitorkade tomater, chilimajonnäs, rostad Pak Choi, sojasmör samt vår egen potatisrösti

*- Chicken w/ tomatoes, chili, Pak Choi, soy butter and potato terrine -*  
Vi rekommenderar: Cristo di Campobello Adenzia Rosso, Sicilien, Italien

235 kr

#### Fjällröding

Färsk fisk från Landön bryns ordentligt på skinnsidan och serveras med brynt smör, kapris, dill, tomat och rödlök. Tillbehör: Färskpotatis med Västerbottensost och gräslök

*- Swedish char w/ capers, dill, tomato, red onion and new potatoes with cheese -*  
Vi rekommenderar: Eve Chardonnay, Charles Smith Wines, Washington State, USA

265 kr

#### Rödtunga

Färsk rödtunga från ishavet serveras frasig med skummig kräftsås, citronpotatisrulle samt en ragu av räkor, bondbönor och champinjoner

*- Torbay sole, shrimp ragout, creamy lobster sauce and potato log -*  
Vi rekommenderar: Cà del Magro, Monte del Frá, Venetien, Italien

245 kr

## VARMRÄTTER

### MAIN COURSES

#### Kökets sallad "Serveras direkt efter lunch"

En fräsch sallad med Lenningekyckling, Hälsinge HallåMi, Shiitakesvamp, tomat, sylrig rödlök, klassisk pesto & aioli, svartpeppar, salt och olivolja.

- *Fresh salad with chicken, "Hälsinge" halloumi, Shiitake, pesto and aioli* -  
Vi rekommenderar: Vino Rosé, Charles Smith Wines, Washington State, USA

165 kr

#### Kökets burgare "Serveras direkt efter lunch"

200 g burgare från Hälsingestintan med bröd, tryffelmajonnäs, picklad rödlök, saltgurka, gruyèreost, coleslaw och pommes frites.

- *A 200-gram burger with pickles, Gruyere, coleslaw and fried potatoes* -  
Vi rekommenderar: Orbaden Riviera, Pilsner KRAV, 33 cl

185 kr

### Gnocchi

Färsk Gnocchi kokas med vitt vin, vitlök och grädde. Serveras med våra egna semitorkade tomater, Pak Choi, Shiitake, färska örter, olivolja och Järvsö getost

- *Gnocchi in white wine, garlic and cream, w/ vegetables, Shiitake and goat cheese* -  
Vi rekommenderar: Jonty's Ducks Pekin White, Avondale, Sydafrika (Ekologisk)

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-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

#### Mörk chokladtryffel

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*