

VÄLKOMMEN!

Bergshotellet erbjuder ett attraktivt boende i en välkomnande omgivning fylld av upplevelser för alla.

Vår restaurang älskar det italienska köket och "Italien möter hälsingland" speglar väl vår matfilosofi.



BERGSHOTELLET

— I JÄRVSÖ —

# LA PIZZA

## PIZZA BUFFET

### SERVERAS FRÅN KL 17.00

En buffé av stenuksbakade pizzor 205 kr

Från kl 17.00 serverar vi en härlig pizzabuffé bestående av nedanstående pizzor.

Grönsaker & sallader samt bearnaisesås ingår i priset.

*From 5 pm we serve homemade pizza on buffet. Incl. salads & bearnaise sauce.*

Vi använder handgjorda italienska pizzabottnar och alla pizzor innehåller tomatsås (ej Bianco), mozzarellaost och oregano. (Går att få glutenfri)

*We use handmade Italian pizza crusts and all pizzas contains tomato sauce (not Bianco), mozzarella and oregano.*

### Tre formaggi

Mozzarellaost, Parmesanost, Jarseost, valnötter, rödbetor och ruccola.

*Three kinds of cheese, walnuts, beetroots and argula.*

### Bianco

Chevre, Creme fraiche, svenska kantareller, honung och rödbetsgroddar.

*Chevre, creme fraiche, chantarelles, honey and sprouts of beetroots.*

### Tegliere salami

Parmesanost, Salami Milano, färska champinjoner, saltorkad tomat och ruccola.

*Salami, parmesan, mushrooms, dried tomatoes and argula.*

### Tagliere gamberi

Parmesanost, räkor, kapris, fänkål och färsk dill.

*Parmesan, prawns, capers, fennel and fresh dill.*

### Il piccolo

Rökt skinka.

*Smoked ham.*

Vi rekommenderar ett Italienskt klassiskt "pizza-vin", rött, bubblande och svalt.

- En Lambrusco från Emilia di Romagna. 425 kr

Lambrusco Canova, Fattoria Moretto, Emilia di Romagna, Italien (EKO)

*Rött torrt mousserande "frizzante". Smakrikt, fruktigt, uppfriskande och läskande med smak av mörka körsbär, viol och smultron. Druva: lambrusco grasparossa di castelvetro. Lagring: ståltank.*

## MENÚ PER SCIATORI

SKIDÅKARMENY / SKI MENU

SERVERAS FRÅN KL 17.00

En middag med allt från buffé 255 kr

Ät av hela vår pizzabuffé, dagens pasta och dagens soppa. I priset ingår också grönsaker och sallader.

*From 5 pm, eat all you can from our pizza buffet with today's pasta and soup.*

# A LA CARTE | SERVERAS FRÅN KL 15.00

## ANTIPASTI

FÖRRÄTTER / APPETIZERS

### Bruschetta 95 kr

Ugnsbakat vitlöksbröd med nystad mozzarellaost från Frägsta, semitorkade tomater, italiensk olivolja och marinerade oliver. (Går att få vegansk)

*Bruschetta from a local bakery w/ mozzarella cheese, dried tomatoes, Italian olives and olive oil.*

*Vi rekommenderar: Amarante Vinho Verde Branco, Enoport, Portugal / Öl: Birra Moretti, ljus lager*

### Zuppa di pomodoro "a la Jennifer" 105 kr

Jennifer är uppvuxen i Järvsö och via Lillbabs Caffar och Trädgårdscafét Stenegård så finns nu både hon och hennes tomatsoppa här hos oss. Vi serverar den med nymalen svartpeppar, Västerbottensost och lantbröd från lokalt bageri.

*Homemade tomato soup w/ black pepper, cheese and bread.*

*Vi rekommenderar: Prosecco Col de SAS, Spagnol, Venetien, Italien. / Öl: Orbaden Red October, Red lager, KRAV*

### Gamberi 135 kr

Vi serverar vildfångade och ASC-märkta jätteräkor halstrade med vitlök, chili, citron och persilja. Till det kommer aioli och lantbröd från lokalt bageri.

*ASC labeled Gamba shrimps w/ garlic, chili, lemon and parsley. Served w/ aioli and local bruschetta bread.*

*Vi rekommenderar: Sandstein Riesling Trocken, Gysler, Rheinhessen, Tyskland {BIO} / Öl: Orbaden Riviera, pilsner, KRAV*

### Tagliere grande "en plocktallrik för en eller flera att dela på" 165 kr

Lättgravad biff från Hälsingestintan, Salami Rustico, Prosciutto, Taleggio, Pecorino, Parmesan, marinerade oliver & kronärtskockor, potatiships av lokal potatis från Jon Björs i Järvsö med tryffelmajonnäs, cashewpesto och lantbröd från lokalt bageri.

*Pickle plate w/ carpaccio, salami, Prosciutto, potato chips w/ truffle mayonnaise. Italian cheeses & olives.*

*Vi rekommenderar: El Número Primo Rioja Crianza, San Prudencio, Spanien {EKO} / Öl: Orbaden Red October, lager*

### Tagliere vegetariano "en vegetarisk plocktallrik för en eller flera att dela på" 155 kr

Rostade paprikor med sesam, grillad majs med soja och parmesanost, varma bönor med salt, Taleggio, Pecorino, Parmesan, marinerade oliver & kronärtskockor, potatiships av lokal potatis från Jon Björs i Järvsö med tryffelmajonnäs, cashewpesto och lantbröd från lokalt bageri.

(Går att få vegansk)

*Vegetarian pickle plate w/ maize, peppers, beans, potato chips w/ truffle mayonnaise, Italian cheeses & olives.*

*Vi rekommenderar: El Número Primo Rioja Crianza, San Prudencio, Spanien {EKO} / Öl: Orbaden Red October, lager*

*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.*

## SECONDI

### VARMRÄTTER / MAIN COURSES

#### Entrecoté 295 kr

Hängmörad entrecoté serveras med tomat-/basilikasmör, picklad rödlök, örtrostad småpotatis, kökets skysås samt en ragu av majs, chili, vitlök, mandel och aprikos.

*Entrecôte w/ tomato & basil butter, red onion, maize, chili, almond, apricot and small potatoes w/ herbs.*

*Vi rekommenderar: Valpolicella Ripasso Superiore, Monte del Frà, Venetien Italien / Öl: Orbaden Red October, lager*

#### Risotto röding 275 kr

Röding från Landön steks frasig och serveras med en klassisk italiensk risotto med vitt vin, parmesanost, tryffel och gröna ärtor. Serveras med färska örter, brynt smör och grillad citron.

*Fresh char and a classic Italian risotto w/ parmesan, truffle and peas. Served with fresh herbes and grilled lemon.*

*Vi rekommenderar: Very Limoux Chardonnay, Languedoc, Frankrike (EKO) / Öl: Helsing Pilsener, Ljus lager, 50cl*

#### Pollo 255 kr

Olof från Lenningekyckling levererar fantastisk lårfilé som vi marinerar och halstrar. Serveras med bondebönskräm, rosmarinrostade betor, ragu av tomater & champinjoner samt brynt sojasmör.

*Local "Lenninge" chicken w/ fava beans, beets, tomatoes, mushrooms and soya butter.*

*Vi rekommenderar: C'D'C Rosso di Campobello, Sicilien, Italien / Öl: Helsing Pilsener, Ljus lager, Ljusne, 50 cl*

#### Polenta al Hallåmi 225 kr

Vi rostar selleri & spetskål och serverar dessa med lokal Hallåmiost från Undersvik, krämig polenta, picklad rödlök, Portabellosvamp, kärnor, färska örter och brynt sojasmör. (Går att få vegansk)

*Roasted root vegetables w/ local Hallåmi cheese, polenta, red onion, Portabello, soya butter and fresh herbs.*

*Vi rekommenderar: Barbera d'Alba, Gagliasso, Piemonte, Italien {EKO} / Öl: Helsing Rököl, Ljusne*

#### Pasta allo scoglio 235 kr

En hemgjord skaldjursbuljong ligger till grund för denna pastarätt som innehåller räkor, blåmusslor, vitt vin, tomater, färska bönor, parmesan, ört-/ruccolasallad samt färsk tagliatelle.

*Tagliatelle w/ shrimps, mussels, tomatoes, fresh beans, parmesan and argula.*

*Vi rekommenderar: Ca del Magro, Monte del Frà, Venetien, Italien / Öl: Birra Moretti, Ljus lager*

#### Pasta al pesto di anacardi 215 kr

En pesto av cashewnötter ger fyllighet till denna vegetariska pastarätt som serveras med hyvlad blomkål & broccoli, tomater, färska bönor, parmesan, ört-/ruccolasallad samt färsk tagliatelle.

*Tagliatelle w/ cashew pesto, cauliflower, broccoli, tomatoes, fresh beans, parmesan and argula.*

*Vi rekommenderar: BEN Vermentino, Fattoria Nittardi, Toscana, Italien (EKO) / Öl: Birra Moretti, Ljus lager*

#### Hamburger da cucina 205 kr

180 g svensk burgare av högrek & bringa från Nacka kött serveras i briochebröd, med tryffelmayonnäs, picklad rödlök, tomat, bacon och Pecorino. Tillbehör: Saltgurka, coleslaw och pommes frites. (Går att få vegetarisk eller vegansk med quinoaburgare)

*180-gram burger w/ bacon, truffle mayonnaise, Pecorino, pickles, coleslaw and fries. (Vegetarian alt; quinoa burger.)*

*Vi rekommenderar: Helsing Rököl, Ljusne, 50 cl*

#### Jennifers klassiska räkmacka 165 kr

Troligtvis en av Järvsös mest kända rätter. Serveras som den alltid har gjort på hembakad glöhoppa.

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

*Vi rekommenderar: Amarante Vinho Verde Branco, Enoport, Portugal / Öl: Helsing Pilsener, Ljus lager, Ljusne, 50cl*

## DOLCI

### EFTERRÄTTER / DESSERTS

#### Gelato "Glassbuffé med vår egen glass på Italiensk vis" 125 kr

Sex sorters glass från vår systerkrog i Växbo på buffé med olika tillbehör. Ät hur mycket du vill!  
*Homemade ice cream. Six flavours on buffet w/ accessories. Eat all you can!*

#### Gino 115 kr

Vi gör vår gino med jordgubbar, fikon, björnbär, ananas, vit choklad, kokos och mynta. Serveras med vår egen Mascarponekräm. (Går att få vegansk)  
*Marinated fresh berries w/ white chocolate, coconut, mint and Mascarpone creme.*

#### Formaggio di capra 115 kr

Martin är en ung och driftig leverantör som brinner för "Järvsö getost" Han förser oss med ost av bästa kvalitet. Vi serverar hans getost med sötsalta nötter, sultanrussin, torkad brioche och vaniljsyltade apelsiner.

*Locally produced goat cheese w/ nuts, raisins, brioche and cumquats.*

#### Pannacotta 95 kr

"Kokt grädde" som vi smaksätter med ljus choklad och Amaretto. Serveras med "myltade" lokala hjortron & rostad vit choklad.

*Pannacotta with chocolate and Amaretto. Served with cloudberry and roasted white chocolate.*

#### Affogato 65 kr

En kula av vår egen vaniljglass toppas med en varm espresso och kakao.

*One scoop of vanilla ice cream w/ espresso and cocoa.*

#### Tartufi di cioccolato 55 kr

Tre chokladtryfflar med olika smaker.

*Three chocolate truffles w/ different flavors.*

#### Gelato 45 / 60 kr

En eller två kulor glass från vår glassbuffé samt en valfri topping.

*One or two scoops from our ice creme buffet. Incl. one topping.*

*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.*

# I PICCOLI

## BARNMENY / FOR THE CHILDREN

0-3 år gratis / 4-8 år 65 kr / 9-13 år 85 kr / från 14 år 125 kr.

Gäller alla rätter nedan inkl. glassbuffé.

0-3 yrs free / 4-8 yrs pays 65 sek / 9-13 yrs pays 85 sek / from 14 yrs 125 sek.

Applies to all children's meals incl. ice cream buffet.

### Burgare av svenskt kött

Med ketchup, ost och pommes frites.

*Burger with ketchup, cheese and fried potatoes.*

### Pasta al forno

Pastagrätäng av köttfärs från Tillmans i Bollnäs.

*Lasagna with local beef mince.*

### Pizzabuffé

Kökets egna pizzor. (Går att få glutenfri)

*The kitchen's pizza buffet.*

### Färsk röding

Färsk röding från Jämtland stekt på skinnsidan och serveras med smält smör och småpotatis.

*Fresh char w/ melted butter and small potatoes.*

*Till barnen serveras också pizzasallad, rårivna morötter och gurka.*

*Lugnare kvällar serveras barnmenyn på tallrik, annars alltid på buffé.*

### Glassbuffé

Äkta glass tillverkad på vår systerkrog i Växbo. Serveras med rårörda bär, vispad grädde, strössel och hemgjord kolasås och chokladsås. Serveras på buffé.

*Homemade ice cream with berries, whipped cream, sprinkles, homemade caramel and chocolate sauce.*

*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.*