

VÄLKOMMEN!

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

Vår restaurang älskar det italienska köket och "Italien möter Sverige & Hälsingland" speglar väl vår matfilosofi.



BERGSHOTELLET

— I JÄRVSÖ —

LA PIZZA

PIZZA BUFFET

SERVERAS FRÅN KL 15.00

En buffé av stenugnsbakade pizzor 205 kr

Från kl 15.00 serverar vi en härlig pizzabuffé bestående av nedanstående pizzor.
Grönsaker & sallader från vår kyldisk mitt i matsalen samt bearnaisesås ingår i priset.
From 3 pm we serve homemade pizza on buffet. Incl. salads & bearnaise sauce.

Vi använder handgjorda italienska pizzabottnar och alla pizzor innehåller tomatsås (ej Bianco), mozzarellaost & oregano. (Alla pizzor går att få glutenfria & veganska)
We use handmade Italian pizza crusts and all pizzas contains tomato sauce (not Bianco), mozzarella and oregano.

Tre formaggio

Mozzarellaost, Parmesanost, Gorgonzola, chiliflakes, grönkål & valnötter.
Three kinds of cheese, chili flakes, kale and walnuts.

Bianco

Vegetarisk med Parmesanost, gräddfil, nypotatis, fänkål, honung & dill.
Parmesan, sour cream, fresh potatoes, fennel, honey and dill.

Tagliere salami

Parmesanost, mozzarella från Frägsta, Salami Milano, Portabello, soltorkad tomat & ruccola.
Parmesan, local mozzarella cheese, salami, Portabello, dried tomatoes and argula.

Tagliere gamberi

Parmesanost, räkor, kapris, rödlök, spenat & dill.
Parmesan, prawns, capers, red onion and dill.

Il piccolo

Rökt skinka.
Smoked ham.

Vi rekommenderar ett Italienskt klassiskt "pizza-vin", rött, bubblande & 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 & läskande med smak av mörka körsbär, viol & smultron.
Druva: lambrusco grasparossa di castelvetro. Lagring: ståttank.

*Frågor kring allergi & intolerans samt innehåll i våra maträtter besvaras gärna av vår personal.
Our staff will gladly answer any questions about allergies or ingredients.*

PICCOLO

FÖRE MATEN / APPETIZERS

- Ostron med citron | *Oyster w/ lemon* - 35 kr/st
- Tio skivor av vår utvalda italienska salami | *Ten slices of salami* - 60 kr
- Tio st marinerade mammutoliver | *Ten pieces of marinated mammoth olives* - 55 kr
- Svartpepparchips med Pico de gallo | *Black pepper chips w/ Pico de gallo* - 45 kr
- Pommes frites med hemlagad majonnäs | *Fries w/ homemade mayonnaise* - 45 kr
- En bit Taleggio & en bit Pecorino | *One piece of Taleggio and one piece of Pecorino* - 60 kr
- Vitlöksbröd | *Garlic bread* - 45 kr
- Chilinötter | *Chili nuts* - 30 kr
- Jordnötter | *Peanuts* - 30 kr

A LA CARTE | SERVERAS FRÅN KL 17.00

ANTIPASTI

FÖRRÄTTER / APPETIZERS

3 st gratinerade ostron "på vårt vis" 100 kr

Varje vecka får vi hem färska ostron som gratineras med smör, vitlök, Pecorino, persilja, chili & en skvätt balsamvinäger. Serveras så långt lagret räcker.

Three oysters w/ butter, garlic, Pecorino, parsley, chili and balsamic.

Vi rekommenderar: Champagne tribaut Schloesser et Fils Brut Origine, Frankrike/Wisby stout, 33 cl

Formaggio di capra 125 kr

Kokta färska betor serveras varma med vit Caprin från vår lokala leverantör Martin & Järvsö getost. Detta samsas med valnötter, brioche, örtsallad & citronhonung.

Kan fås som en hel "sallad" med grönsaker & vitlöksbröd. -175 kr

Boiled beetroots w/ walnuts, herbes, hot goat cheese and lemon honey.

Vi rekommenderar: Jontys Duck Pekin White, Avondale, Paarl, Sydafrika. / Öl: Orbaden Red October, Red lager, KRAV

Carpaccio di tonno 135 kr

Tunt bankad tonfisk toppas med en crudite av hyvlad fänkål, sötsur gurka, vårlök, Parmesanost, rostat sesamsmör, egenodlade skott & ruccolasallad.

Tuna carpaccio w/ fennel, sweet and sour cucumber, Parmesan, roasted sesame butter and ruccola.

Vi rekommenderar: Very Limoux Chardonnay, La Cave Anne de Joyeuse, Frankrike / Öl: Birra Moretti, ljus lager

Tagliere grande "en stor plocktallrik för en eller två att dela på" 175/320 kr

Vår utvalda salami, Prosciutto, Taleggio, Pecorino, Mozzarella från Frägsta, marinerade oliver, potatischips med tryffelmajonnäs, sotad majs med soja, rostade paprikor med sesam & kökets vitlöksbröd från lokalt bageri.

Pickle plate w/ Prosciutto, Taleggio, Pecorino, Mozzarella, potato chips w/ truffle mayonnaise. Italian cheeses & olives.

Vi rekommenderar: Cristo di Campobello Adènzia Bianco, Sicilien, Italien / Öl: Orbaden Red October, lager

SECONDI

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Hängmörad entrecoté 295 kr

Vår hängmörade entrecoté serveras med rökt blomkål, saltrostad mandel, brynt smör med citron, vitlök & tomat samt en ljummen nypotatissallad med chili, gräslök & Parmesan.

Entrecôte w/ smoked cauliflower, roasted almond, garlic, tomatoes and small potatoes w/ chili and parmesan.

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

Osso buco "de luxe a la Bergshotellet" 285 kr

Vi väljer svensk kalvfilé till denna Italienska klassiker som serveras med kökets potatisgratäng.

Swedish veal w/ potato gratin.

Vi rekommenderar: Rabisco, Quinta S. Jaou Batista, Tejo, Portugal / Öl: Orbaden Red October, lager

Strega croccante 275 kr

MSC rödtunga med citron, friterad kapis, vår egen skaldjurs-sky, Portabello & pressad potatis.

Fresh torbay sole w/ lemon, fried caper, shellfish sauce, Portabello and pressed potatoes.

Vi rekommenderar: Ca del Magro, Monte del Frà, Venetien, Italien / Öl: Helsing Pilsener, ljus lager, 50cl

Porchetta a la Bergshotellet 260 kr

Vi långbakar fläsksidan av svensk rapsgris samt knapersteker den med kryddor. Serveras med ragu av sommargrönsaker & örtpotatis, citronemulsion & brynt smör med tryffel.

Swedish rapeseed pig w/ ragout of vegetables, lemon, potatoes and soya butter.

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

Crocchette di risotto 235 kr

Vi lagar en klassisk risotto som friteras frasig samt serveras med rökt blomkål, hyvlad fänkål, semitorkade tomater, Parmesanost, färska örter, Portabello & brynt smör med tryffel.

Fried risotto w/ smoked cauliflower, fresh fennel, dried tomatoes, Parmesan, Portabello, soya butter and fresh herbs.

Vi rekommenderar: Jontys Duck Pekin Red, Avondale, Paarl, Sydafrika / Öl: Helsing Rököl, Ljusne

Pasta allo scoglio 235 kr

Vår egen skaldjursfond bygger denna pastarätt med blåmusslor, semitorkade tomater, sparris, Parmesan, örtsallad, färsk tagliatelle samt tigerräkor marinerade i olivolja, citron, chili & vitlök.

- Vegetarisk pasta lagar vi av cashewnötter, sparris, semitorkade tomater, örtsallad & Forsalloumi.

- Vegansk pasta lagar vi av spaghetti, cashewnötter, sparris, semitorkade tomater samt örtsallad.

Tagliatelle w/ mussels, tomatoes, Parmesan, herbes and prawns marinated in olive oil, lemon, chili and garlic.

Vi rekommenderar: Cristo di Campobello Adenzia Bianco, Sicilien, Italien / Öl: Birra Moretti, ljus lager

Hamburger da cucina 210 kr

Kökets egna hamburgare av svensk råvara. Serveras i brioche med dijonsenap, pepparrot, rödlök, krispig sallad, bacon & Pecorino. Tillbehör: Hemlagad chilimajonnäs, saltgurka, Pico de gallo & pommes. (Går att få vegetarisk med Forsalloumi)

Burger w/ bacon, Pecorino, dijon, horseradish, chili mayo, pickles, pico de gallo and fries. (Vegetarian alt; halloumi.)

Vi rekommenderar: Helsing Rököl, Ljusne, 50 cl

Bergshotellets räkmacka 175 kr

Smörstekt bröd med egen majonnäs, sallad, ägg, rödlök, citron, rejält med räkor & krispiga grönsaker.

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

Vi rekommenderar: Reserve de Marande Blanc, LGI Wine, Frankrike / Öl: Helsing Pilsener, ljus lager, Ljusne, 50cl

DOLCI

EFTERRÄTTER / DESSERTS

Gelato "Glassbuffé med vår egen glass på Italiensk vis" 120 kr

Sex sorters glass från vår systerkrog i Växbo serveras på buffé med olika såser & strössel.

Ät hur mycket du vill!

Homemade ice cream. Six flavours on buffet w/ accessories. Eat all you can!

Caolatto "Italiensk crème brûlée" 115 kr

Vi serverar denna klassiska efterrätt på italiensk vis smaksatt med rivet citronskal & en skvätt Limoncello. Innan servering bränns krämen av med råsocker & serveras med vår egen bärсорbet & varm pistagekaka.

Crème brûlée w/ ripped lemon peel, Limoncello, sugar, sorbet and warm pistachio cookie.

Pannacotta 99 kr

"Kokt grädde" som vi smaksätter med vit choklad. Serveras med färska jordgubbar & kökets nybakade flarn.

Pannacotta w/ white chocolate. Served with fresh strawberries and freshly baked biscuit.

Affogato 65 kr

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

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

Tartufi di cioccolato 60 kr

Tre chokladtryfflar med olika smaker.

Three chocolate truffles w/ different flavors.

Gelato 45 / 60 kr

En eller två kulor glass från vår glassbuffé med en valfri sås & ett valfritt strössel.

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

*Frågor kring allergi & 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

HUVUDRÄTTER / MAIN COURSES

Burgare av svenskt kött 90 g 75 kr
Med krispig sallad, bröd, ketchup, ost & pommes.
Burger w/ cheese, salad, ketchup and fried potatoes.

Pannkakor 55 kr
3 pannkakor med sylt & grädde. Extra pannkaka kostar 10 kr st. (går att få laktos & glutenfri)
Three pancakes w/ jam & whipped cream.

Pizzabuffé 1-3 år 25 kr | 4-7 år 55 kr | 8-11 år 85 kr | 12-15 år 115 kr
Kökets egna pizzor. Finns på buffé, ät hur mycket du vill. (Går att få glutenfri)
The kitchen's pizza buffet.

Frasig rödtunga 85 kr
En panerad vit fisk som serveras med pressad potatis & brynt smör.
Fresh torbay sole w/ melted butter and pressed potatoes.

Till alla barnrätter ingår kvällens sallader som finns i vår kyldisk mitt i matsalen.
Evening salads from the fridge in the restaurant and grated carrots, cucumber and pizza sallad includes for all the children.

EFTERRÄTTER / DESSERTS

Glassbuffé 55 kr
Sex sorters glass tillverkad på vår systerkrog i Växbo. Serveras med olika typer av strössel, hemgjord kola & chokladsås, vispad grädde & rårörda bär. Ät så mycket du vill från vår buffé!
Homemade ice cream. Six flavours on buffet w/ accessories. Eat all you can!

En kula glass med en valfri sås och strössel 25 kr
En kula valfri glass tillverkad på vår systerkrog i Växbo. Välj en valfri sås & ett valfritt strössel.
Allt finns på vår buffé i matsalen.
One scoop of homemade ice cream w/ sprinkles and homemade sauce. Served on separate buffet.

*Frågor kring allergi & intolerans samt innehåll i våra maträtter besvaras gärna av vår personal.
Our staff will gladly answer any questions about allergies or ingredients.*