

# Meny



# Förrätter

**Dagens soppa serveras med vårt eget surdegsbröd och ramslöksbärsmör.**

Soup of the day served with our house made sourdoughbread and wild garlic butter.

**145 kr**

•••

**Kryddiga jackfruktkrocketter serveras med grönt äpple-rotselleriremoulade samt rökig paprikachilimarmelad.**

Jack fruit crouquette accompanied with a green apple and celeriac remoulade then topped off with a smokey capsicum chilli jam

**145 kr**

**LF, GF, MPF, V**

•••

**Confit erad regnbåge från Älvudalen**

**Serveras med nordisk höstsallad av betor, pruneller, haricot vert och grön tomat toppad med pepparotscreme, granblommor, regnbågsrom samt fänkål-persiljeolja.**

Confit rainbow trout from Älvudalen accompanied with a Nordic autumn salad of beets, pickled baby plums (Nordic olives), haricot vert beans and green tomato topped with a horseradish cream, spruce tree tips, rainbow trout roe and a fennel-parsley oil.

**155 kr**

**LF, GF**

•••

**Casunziei av ren och kantareller (fylld pasta) serveras med viltconsommé, svartkål och lingon**

Filled pasta Casunziei of Reindeer and chantarells accompanied with a game consomme, tuscan kale and lingonberries.

**160 kr**

**LF**

# Varmrätter

**Krämic pumpapolenta serverad med rostad, karamelliserad pumpa, lönnsrapsrostade valnötter, pumpafrön, picklad rödlök samt krispig svartkål.**

Roasted caramelized pumpkin resting upon a creamy pumpkin polenta accompanied with maple roasted walnuts, toasted pumpkin seeds, pickled red onion and crispy Tuscan kale.

**245 kr**

**LF, GF, MPF, V**

•••

**Saffransdoftande fisk- och skaldjurschowder  
med musslor, räkor och dagens fisk.**

Creamy saffron scented seafood chowder with mussels, shrimps and fish

**235 kr**

**GF, LF**

•••

**Smörsteft röding från Östersund, serveras med ramslöksrostade havskräftor,  
gröna musslor, blomkålspure smaksatt med brynt smör och rostade hasselnötter,  
sous vidad purjolök samt räksås.**

Arctic char accompanied with wild garlic roasted langoustine and green mussels resting upon a brown butter, roasted hazel nut and cauliflower pure; finished with a shrimp sauce.

**349 kr**

**GF**

•••

**Ryggbiiff av älg**

**Potatiskaka med smak av Västerbottenost, smörstekta kantareller, höstärter  
smaksatta med tryffel samt porterölsås.**

Grilled sirloin of Moose served with a Västerbotten cheese potato cake, chanterelle mushrooms, truffle scented autumn peas; finished with a porter beer sauce.

•••

**395 kr**

**GF**

**Rökig, långkokt rådjurslägg serveras med viltkorv,  
Rotfruktspure, stekt kastanjechampignon samt rönnbärschutney.**

Braised deer shank accompanied with a game sausage, root vegetable pure, pan-fried mushrooms and a rowan-berry chutney.

**359 kr**

**GF**

# Dessert

**Rättviksglass eller sorbet serveras med hjortron.**  
Ice cream or sorbet served cloud berries.

**115kr**

...

## Death by chocolate

**Choklad S'more av ekologisk mörk choklad från Madagaskar,  
rostade marshmallows, chokladglass och chokladsås**

Ecological Madagascan mud cake served with toasted  
marshmallows and chocolate ice cream.

**95 kr**

**GF, V, N**

...

## Crème caramel

**smaksatt med calvados och vanilj serveras med  
kompott av svenska höstäpplen**

Calvados and vanilla crème caramel topped with a autumn apple compote

**110 kr**

**GF, N, LF**

...

## Swewis praliner

**Vår kökchefs egna smakfulla chokladpraliner.**

Our head chefs selection of chocolates.

**25 kr st eller 3 för 70kr**

...

## Ottallrik

**Ett urval av lokalproducerade ostar. Avnjuts tillsammans med  
marmelad och hembakat knäckefrötbröd.**

Selection of local cheeses accompanied with marmalade and hard bread

**159 kr**

Information om eventuella allergener  
i våra rätter kan du alltid få från vår personal