

Meny



Välkommen till bords!

*Vi är glada att se dig som gäst hos oss.
Vår filosofi är att mat och dryck skall vara en
njutning för både gom och öga.*

*Eftersom vi sätter höga krav på färska
råvaror av bästa kvalitet väljer vi
närproducerat och kravmärkt
så mycket vi kan.*

*I mån av tillgång och säsong använder
vi alltid grönsaker och primörer från orten.
Våra menyer är anpassade efter
årstidernas växling och tillgången
av lokalproducerade råvaror.*

*Valet av rätter speglar genuina svenska
smaker blandat med nya spännande
råvaror och kombinationer där vilt
och närodlat går som en röd tråd.*

*I vår meny hittar du exempelvis, Regnbåge
från Älvdalsslax, korv från Skattungbyn,
ost från Hansjö. Svamp och granskott
från skogarna runt omkring Fryksås.*

*I slutet av menyn kan du läsa mer
om några av våra leverantörer*

*Vår ambition är, och har alltid varit,
att skapa en helhetsupplevelse för gästen.
Till hjälp har jag våra duktiga
medarbetare i kök och service.
Vår önskan för dig som gäst är att
skapa en upplevelse och en plats att
längta tillbaka till.*

Välkommen till bords!

*Scott Ferguson, Köksmästare
med personal*



Information om eventuella allergener.

Gf = glutenfri, **LF** = laktosfri, **MPF** = mjölkprotein fri
N = innehåller nötter eller kan ha spår av nötter, **V** = vegetarisk.
För mer information kontakta vår personal.

Förrätter

Vegansk pannelle (siciliansk kikärtsfritters) med kryddig pumpakräm, syltad grön tomat, cashewnötsost, grillad kronärtskocka samt björksavsbalsamico.

Vegan Pannelle (Sicilian Chickpea Fritters) served with a spicy pumpkin purée, preserved green cherry tomatoes, roasted cashew nut cheese, grilled artichoke and birch tree balsamic.

115kr

GF, MPF, V



Micuit på regnbåge från Älvdalen serveras med rödbetspuré smaksatt med miso, grillad gurk-dashigelé, toppad med persilje- och pepparotssmul, regnbågsrom och krispiga betor.

Micuit of rainbow trout, beetroot and miso purée, grilled cucumber and dashi gel, parsley and pepperroot crumble, regnbågsrom, krispigabetor

135kr

GF, MPF



Bräserad rensida med ekologisk ostronskivling, persiljerotveloute, rönnbärschutney samt rensky. GF, LF

Braised Reindeer served with ecological mushrooms, parsley root veloute, rowen berry chutney and reindeer jus.

165kr

GF, LF



Gravad björncarpaccio serveras med vattenkrassekräm, rårörda svarta vinbär, Gullaost från Hansjö mejeri, krispig purjolök, rostade hasselnötter. GF

Gravad Bear carpaccio served with a watercress cremè, black currents, aged hard cheese from Hansjö, crispy leeks and roasted hazelnuts.

155 kr

GF

Varmrätter

Filodegsknyte fylld med jackfrukt caponata och ekologisk svamp, serveras med baba ganoush, råhyvlade betor samt auberginechips. MPF, V

Ecological mushroom and jackfruit caponata wrapped in crispy filo pastry served with an aubergine baba ganoush, beetroot shavings and aubergine chips

229 kr

MPF, V



Rödingfilé serveras med bräserad svartrot, flower sprouts, äppelrieslingsås, picklade senapsfrön, saffransemulsion och senapsblad. LF

Arctic char accompanied with braised salsify, flower sprouts, apple Riesling sauce, pickled mustard seeds and a saffron emulsion.

295 kr

LF



Långkokt hjort petitetender (bit av bogen) serveras med färsk korv från Skattungbyn, ölbräserad lök, bellaverde och lätttrökta honungsrostade morötter.

Slow cooked Venison petite tender (shoulder) served with fresh sausage from Skattunbyn, beer braised onion, broccolini and lightly smoked honey scented carrots

329kr

LF



Grillad älgfile serveras med pommes pave, saltbakade rödbetor (93°), sotad svartkål, vispat märgsmör samt rödvinsås smaksatt med tryffel.

Grilled Moose file served with pave potatoes, salt baked beetroot, torched tuscan kale, whipped marrow butter and truffle scented red wine sauce.

395 kr

GF

Vid paketpris 195 kr extra för älgfile

Dessert

Choklادتartlett fylld med mascarpone mousse smaksatt med dulce de leche, snö av brynt smör, matchakaka, och cappuccinolakrits.

Chocolate tart filled with a dulce de leche and mascarpone mousse, brown butter snow, matcha sponge and cappuccino liquorice

119 kr

Vid paketpris 35kr extra.

...

Hjortron- och lönnsiraps sticky toffee pudding serveras med kolasås smaksatt med hjortronlikör och vaniljglass från Rättviksglass.

Cloud berry and maple sticky toffee pudding topped with a cloud berry liquor toffee sauce finished with vanilla ice cream from Rattvik.

95 kr

V, MPF

...

Fryksås petit fours

Två smakfulla chokladpraliner, red velvet mini-eclair toppad med vit choklad och frystorkade hallon, marmeladkonfekt smaksatt med rabarber från Fryksås och en ministrut med smultron/jordgubbs sorbet.

Two of our in house chocolates, red velvet white chocolate eclair topped with freeze dried raspberries, Turkish delight with a taste rhubarb from our garden and a mini cone with wild strawberry sorbet.

125 kr

Vid paketpris 40kr extra.

...

Våra egna smakfulla chokladpraliner. Fråga oss om dagens smak.

Home made chocolates. Please ask service staff for flavours.

25 kr st

N

...

Ostallrik

Ett urval av lokalproducerade ostar. Avnjuts tillsammans med marmelader och hembakat hårt bröd.

Selection of local cheeses accompanied with marmalade's and hard bread.

159 kr

Vid paketpris 65 kr extra

...

Glass eller sorbet med hjortron eller färska bär

Ice cream or sorbet served with either cloud berries or berries

89 kr

Avsmakningsmeny

895 kr

Bokas senast kl 12.00 samma dag som ni önskar avnjuta den.

**Fryksås eget surdegsbröd serveras
med vispat mörsmör**

...

**Kalix Löjrom serveras svart beignet, picklad fänkål,
saffrans emulsion samt persilje- och pepparotssmul.**

...

**Gravad björncarpaccio serveras med vattenkrassekräm,
rårörda svartvinbär, Gulaost från Hansjö mejeri, krispig purjolök,
rostade hasselnötter.**

...

**Rödingfilé serveras med bräserad svartrot, flower sprouts,
äppelrieslingsås, fermenterade senapsfrön och senapsblad.**

...

**Långkokt hjort petitetender (bit av bogen) serveras med färsk korv
från Skattungbyn, ölbräserad lök, bellaverde och lättroökta
rostade morötter med en hint av honung.**

...

Bratten

Kyld alkoholfritt dessert vin av krav svenska äpple från Bramleys.

...

Ost

Ett urval av lokalproducerade ostar.

Avnjuts tillsammans med marmelader och hembakat hårt bröd.

...

Fryksås petit fours

**Två smakfulla chokladpraliner, red velvet mini-eclair toppad med
vit choklad och frystorkade hallon, turkish delight smaksatt
med rabarber från Fryksås och en ministrut med
smultron/jordgubbs sorbet.**

Barnmeny

Våra egna pannkakor serveras med sylt och grädde.

69 kr

...

Lasagne serveras med sallad.

89 kr

...

Kycklingschnitzel med potatismos, grönsaker, rårörda lingon och sås.

89 kr

...

Viltköttbullar med potatismos, grönsaker, rårörda lingon och sås.

89 kr

Färsk korv från Skattungbyn med potatismos, grönsaker,
rårörda lingon och sås.

89 kr

Rödingfilé serveras med kokt potatis, grönsaker och vitsås.

89 kr

Dessert

49 kr

Glass med chokladsås

Sorbet med färska bär

Presentation av våra leverantörer

Älvdalslax

Älvdalslax är ett småskaligt familjeföretag som startades av Mats Hjort 1982 med inriktningen att odla laxfisk. Numera är det Mats dotter Marit Beronius som driver företaget tillsammans med sin man Anders och tre anställda. Vi brinner för att odla svensk regnbåge på ett hållbart sätt, där kvalitet alltid går före kvantitet och där vi har hand om hela cirkeln. Från yngel till fisk, från fisk till rom, från rom till yngel.

Karelius



Karelius & Co är ett familjeägt företag som tillverkar och säljer charkuteri- varor. Företaget grundades 1928 av Edvard Karelius. Hans specialitet var Limakorven, en delikatess som finns kvar än idag. Sedan 1998 drivs Karelius av tredje generationen, Sten & Mikael Karelius.

Vi har samma starka målsättning: Hög kvalitet med tradition och medvetet nytänkande! Därför är alla våra produkter en smakupplevelse utöver det vanliga. Anledningen är enkel – endast det bästa svenska köttet utan onödiga tillsatser används.

Hansjö Mejeri



Hansjö mejeri är ett litet familjeföretag som drivs av ägaren Björn Daniels tillsammans med makan Nicolina Daniels sedan mars 2019.

Mejeri grundades av Björns föräldrar Kent Daniels och Anita Boman Daniels som då drev lantbruk med mjölkkor i Hansjö, norr om Orsa. För att komplettera mjölkgården började de tillverka en liten del ost av mjölken som producerades och såldes främst lokalt i Dalarna. Sedan dess har företaget växt och i början av 2019 tog mellansonen Björn över företaget. Idag säljs osten långt utanför Dalarnas länsgräns.

Rättviksglass



SÅ BÖRjade DET...

Henryk Nouvel, ägare och grundare av RättviksGlass berättar:

Idén till att skapa en egen glass fick jag genom att jag helt enkelt inte var nöjd med dem jag dittills smakat. Jag ansåg gräddsmaken i svensk glass för dominant.

Den italienska upplevde jag tvärtom som lite för "tunn".

Tanken var att få fram en glass som var ett perfekt mellanting.

Efter mycket experimenterande hade ett lyckligt gifte uppstått och år 2002 startade jag Rättviks Glass. Vi hade då en enda kiosk på torget i Rättvik.

Sedan dess har antal försäljningsställen

ökat avsevärt, trots att minimala resurser lagts på marknadsföring.

Korvfabriken



Korvfabriken finns Skattungbyn, där de erbjuder ett brett sortiment av charkvaror, allt hantverksmässigt producerat i liten skala.

Besök gärna Korvfabrikens Gårdsbutik
och Borgs gammelgård café & loppis