



**Gammelgården**  
HOTELL & RESTAURANG SÄLEN

BOKA BORD OCH BOENDE PÅ 0280-877 00  
WWW.GAMMELGARDEN.SE





## Det vilda köket!

Vi på Gammelgården älskar det vilda och naturnära. I vårt kök tillagas rätter av fjällets orörda råvaror. Det ger dig som gäst en alldeles särskild smakupplevelse. Vår ren hämtar vi hos vännerna i Idre sameby. Allt förädlas och inget lämnas till spillo. På hösten får vi in fjällfisk och nyskjuten ripa. Men vår svamp och skogens goda bär – ja, de plockar vi själva.

Miljön på fjället är den tuffaste och kargaste i vårt land, att leva och överleva här ställer stora krav. Men fjället belönar också frikostigt den som tar sig tid att uppleva. Årstidernas växlingar är påtagliga och kan bokstavigt talat ske över en natt. En ny sorts molnsamling drar in över landskapet från väster och plötsligt är det vår! Sommarens övergång till höst överraskar på samma sätt, över en eftermiddag kan sensommarens fuktiga och lite tunga luft ha bytts ut mot frisk, klar höstluft. Finns det något bättre att fylla lungorna med?

Naturens rikedomar, det hårda men fantastiska livet på fjället och vårt outtröttliga botaniserande bland vilda smaker sätter tydliga spår i våra välkomponerade rätter. Ät en härlig middag, luta dig tillbaka i en av våra sköna fåtöljer och koppla av – här finns absolut ingenting att göra!

# Meny

## Aperitif

ETT GLAS CHAMPAGNE 145:-

GAMMELGÅRDENS "DRY MARTINI" 115:-

## Förrätter

KRÄMIG KANTARELLSOPPA 135:-

*Serveras med vårt hemrökta sidfläsk och stekta kantareller*  
Chanterelle soup served with our smoked porkbelly and fried chanterelles

LÖJROM FRÅN KALIX 245:-

*Serveras på krispig rårika med rödlök, gräddfil, citron och dill*  
Vendace roe with hash brown, red onion, sour cream, lemon and dill

LÄTTRÖKT GRAVAD RENSTEK 165:-

*Med örtmajonäs, krispig blomkål, picklad gulbeta samt krasse*  
Lightly cured and smoked reindeer with herb mayonnaise, crisped cauliflower, pickled beets and cress

## Klassisk husman

alltid på Gammelgården

RAGGMUNK 155:-

*Med sidfläsk från Dalagris och rårörda lingon*  
Potato pancake with local porkbelly and lingonberries

ÄLGBURGARE FRÅN SVENSKA MARKER 175:-

*Med senapspicklad silverlök, rå lök, enbärsmajonäs, cheddarost, honungs-glaserat sidfläsk serveras med pommes Chateau*  
Elkburger served with salad, pickled onion, juniper mayonnaise, cheddar cheese, onion, honeyglaced bacon and pommes Chateau

GAMMELGÅRDENS VILTKÖTTBULLAR 165:-

*Med gräddsås, rårörda lingon, pressgurka och mandelpotatispuré*  
Gammelgårdens game meatballs served with lingonberry, pickled cucumber, cream sauce and mashed potatoes

## Viltspecial

3-rätters viltmeny 495:-

Menu of game

## Varmrätter

RAGGMUNK 155:-

*Med stekta kantareller, svartkål, örtmajonäs och rårörda lingon*  
Potato pancake with fried chanterelles, black kale, herb mayonnaise and lingonberries

GLASBAKAD KUMMEL 225:-

*Serveras med vitvinsås med kronhill, svartkål, broccoli och kokt potatis*  
Hake with white wine sauce, black kale, broccoli and boiled potato

HALSTRAD RÖDINGFILE 245:-

*Serveras med brynt kräftsmör, purjolök, fänkål, spenat, dill och kokt potatis*  
Arctic char served with browned butter and langoustine broth, leek, fennel, spinach and boiled potato

SMÖRSTEKT RENINNANLÅR 265:-

*Från Norrbotten, serveras med rostade morötter, smörad örtsky samt potatisterrin*  
Topside of reindeer with roasted carrot, buttered herb gravy and potato terrine

## Desserten

SVENSKA OSTAR 145:-

Our selection Swedish cheeses

GAMMELGÅRDENS VANILJGLASS 125:-

*Serveras med varma myltade björtrön från Dalarna*  
Gammelgårdens' s vanilla ice cream and warm cloudberry

HEMLAGAD CHOKLADMUSSE 120:-

*Med hasselnötter, björnbär, rostad vit choklad och creme Anglaise*  
Chocolate mousse with hazelnuts, blackberries, roasted white chocolate and creme Anglaise

TRYFFEL 35:-

Chocolate truffle

## Något litet efter maten

IRISH COFFEE 115:-

## Säg Ja! på Gammelgården!

Att gifta sig hos oss är en totalupplevelse. Middagen och boendet i kombination med vigselakten i Fjällkyrkan, som bara ligger ett par hundra riskorn bort, blir tillsammans er bästa dag!

Gammelgården har öppet varje dag – året runt!

## Gammelgårdens knäcke

- 5dl grahamsmjöl
- 1 liter vatten
- 2dl mörksirap
- ca 1kg vetemjöl
- 1/2msk anis
- 1/2msk kummin
- 1msk fänkål

Detta penslas ut tunt på en plåt med bakpapper.

Bakas av på 160 grader i ugn tills brödet mörknat och blivit hårt.