



Copperhill Restaurant

MÅNDAG

Tyskland

FÖRRÄTT

KÅLBULJONG, SPÄTZLE, KYCKLING

VARMRÄTT

FLÄKSIDA, SURKÅL, ÖLSKY, MANDELPOTATISPURÉ MED BRYNT SMÖR OCH ROSTAD VITLÖK

DESSERT

SCHWARTZWALD, VINBÄR

3 RÄTTER 550 KR | 2 RÄTTER 490 KR | DESSERT 95 KR

Förrättsvin: 2015 Silvaner Trocken, Juliusspital, Franken, Tyskland 130kr/550kr

Varmrättsvin: 2012 Spätburgunder, A. Christmann, Pfalz, Tyskland 160kr/640kr

Säsongens fjällnära

FÖRRÄTTER

GLASBAKAD RÖDING, GURKA, CITRON, KARAMELLISERAD SYRAD GRÄDDE,
FORELLROM, FRITERAD MANDELPOTATIS

SOTAD BIFF, HJORTRONCHUTNEY, SYLTAD SHIITAKE, KRASSEMAJONNÄS,
ROSTAD RÖKT RAPSOLJA, KAVRINGSKRUTONG, OST FRÅN OVIKEN

VARMRÄTTER

RÖDVINSBRÄSSERAD OXKIND, GRÖNKÅL, LÖK, RÖDVINSSKY, POTATISPURÉ

UGNSBAKAD TORSK, BRYNT SMÖR, GRILLAD CITRON-VINAIGRETTE, FÄNKÅL,
GRÄSLÖK, ROTSELLERICRÈME SMAKSATT MED KRABBA

DESSERTER

CHOKLADTERRIN, NOUGATCRÈME, SPRITADE KÖRSBÄR

BAVAROISE, VANILJ, BLÅBÄR, HASSELNÖTTER

3 RÄTTER 550 KR | 2 RÄTTER 490 KR | DESSERT 95 KR



Copperhill Restaurant

TISDAG

Aspen, USA

FÖRRÄTT

GLASERADE KYCKLINGVINGAR, FRITERADE LÖKRINGAR, DIPP

VARMRÄTT

HÄNGMÖRAD BIFF, DOUBLE BAKED POTATO MED BACON, GRÄDDFIL, BOURBON-SKY

DESSERT

PECANNÖTPAJ, VANILJGLASS

3 RÄTTER 550 KR | 2 RÄTTER 490 KR | DESSERT 95 KR

Förättsvin: 2013 Ca' Momi Chardonnay, Kalifornien, USA 130kr/550kr
Varmrättsvin: 2010 Clarion Zin/Syrah, Renwood Winery, Kalifornien, USA 130kr/550kr

Säsongens fjällnära

FÖRRÄTTER

GLASBAKAD RÖDING, GURKA, CITRON, KARAMELLISERAD SYRAD GRÄDDE,
FORELLROM, FRITERAD MANDELPOTATIS

SOTAD BIFF, HJORTRONCHUTNEY, SYLTAD SHIITAKE, KRASSEMAJONNÄS,
ROSTAD RÖKT RAPSOLJA, KAVRINGSKRUTONG, OST FRÅN OVIKEN

VARMRÄTTER

RÖDVINSBRÄSSERAD OXKIND, GRÖNKÅL, LÖK, RÖDVINSSKY, POTATISPURÉ

UGNSBAKAD TORSK, BRYNT SMÖR, GRILLAD CITRON-VINAIGRETTE, FÄNKÅL,
GRÄSLÖK, ROTSELLERICRÈME SMAKSATT MED KRABBA

DESSERTER

CHOKLADTERRIN, NOUGATCRÈME, SPRITADE KÖRSBÄR

BAVAROISE, VANILJ, BLÅBÄR, HASSELNÖTTER

3 RÄTTER 550 KR | 2 RÄTTER 490 KR | DESSERT 95 KR



Copperhill Restaurant

ONSDAG

Italien

FÖRRÄTT

CHARK

RISOTTO, KRONÄRTSKOCKA, PARMESAN

VARMRÄTT

HÄLLEFLUNDRA, PUTTANESCA, VITLÖSKRÄM, BRÄND CITRON, OLIVOLJA

DESSERT

TIRAMISU

3 RÄTTER 550 KR | 2 RÄTTER 490 KR | DESSERT 95 KR

Förrättsvin: 2015 Lugana, Tenuta Rovaglia, Veneto, Italien 130kr/550kr

Varmrättsvin: 2015 Majoli Ruché de Castagnole, Dacapo, Piemonte, Italien 160kr/640kr

Säsongens fjällnära

FÖRRÄTTER

GLASBAKAD RÖDING, GURKA, CITRON, KARAMELLISERAD SYRAD GRÄDDE,
FORELLROM, FRITERAD MANDELPOTATIS

SOTAD BIFF, HJORTRONCHUTNEY, SYLTAD SHIITAKE, KRASSEMAJONNÄS,
ROSTAD RÖKT RAPSOLJA, KAVRINGSKRUTONG, OST FRÅN OVIKEN

VARMRÄTTER

RÖDVINSBRÄSSERAD OXKIND, GRÖNKÅL, LÖK, RÖDVINSSKY, POTATISPURÉ

UGNSBAKAD TORSK, BRYNT SMÖR, GRILLAD CITRON-VINAIGRETTE, FÄNKÅL,
GRÄSLÖK, ROTSSELLERICRÈME SMAKSATT MED KRABBA

DESSERTER

CHOKLADTERRIN, NOUGATCRÈME, SPRITADE KÖRSBÄR

BAVAROISE, VANILJ, BLÅBÄR, HASSELNÖTTER

3 RÄTTER 550 KR | 2 RÄTTER 490 KR | DESSERT 95 KR



Copperhill Restaurant

TORS DAG

Chile

FÖRRÄTT

CEVICHE PÅ FISK OCH SKALDJUR, AIOLI PÅ BLÅMUSSLA

VARMRÄTT

BRÄSSERAD FJÄLLKO, CHISTORRA, PEBRESALSA, POLENTAKAKA

DESSERT

SOCKERKAKA, DULCE DE LECE CRÈME, VIT PERSIKOSORBET

3 RÄTTER 550 KR | 2 RÄTTER 490 KR | DESSERT 95 KR

Förrättsvin: 2014 Albamar Chardonnay, William Cole, Central Valley, Chile 110kr/480kr
Varmrättsvin: 2014 Bill Limited Edition Pinot Noir, William Cole, Central Valley, Chile 160kr/640kr

Säsongens fjällnära

FÖRRÄTTER

GLASBAKAD RÖDING, GURKA, CITRON, KARAMELLISERAD SYRAD GRÄDDE,
FORELLROM, FRITERAD MANDELPOTATIS

SOTAD BIFF, HJORTRONCHUTNEY, SYLTAD SHIITAKE, KRASSEMAJONNÄS,
ROSTAD RÖKT RAPSOLJA, KAVRINGSKRUTONG, OST FRÅN OVIKEN

VARMRÄTTER

RÖDVINSBRÄSSERAD OXKIND, GRÖNKÅL, LÖK, RÖDVINSSKY, POTATISPURÉ

UGNSBAKAD TORSK, BRYNT SMÖR, GRILLAD CITRON-VINAIGRETTE, FÄNKÅL,
GRÄSLÖK, ROTSELLERICRÈME SMAKSATT MED KRABBA

DESSERTER

CHOKLADTERRIN, NOUGATCRÈME, SPRITADE KÖRSBÄR

BAVAROISE, VANILJ, BLÅBÄR, HASSELNÖTTER

3 RÄTTER 550 KR | 2 RÄTTER 490 KR | DESSERT 95 KR



Copperhill Restaurant

FREDAG

Japan

FÖRRÄTT

KVÄLLENS SAMAKI

VARMRÄTT

ÖRING TERIAKI, PUMPA, PONZU, KRISPIG GURKSALLAD

DESSERT

PÄRON INKOKT I INGEFÄRA, MATCHA-TE GLASS

3 RÄTTER 550 KR | 2 RÄTTER 490 KR | DESSERT 95 KR

Förrättsöl: Asahi Dry 33cl 69kr

Varmrättsvin: 2015 Chablis, Domaine Lavantureux, Bourgogne, Frankrike 160kr/640kr

Säsongens fjällnära

FÖRRÄTTER

GLASBAKAD RÖDING, GURKA, CITRON, KARAMELLISERAD SYRAD GRÄDDE,
FORELLROM, FRITERAD MANDELPOTATIS

SOTAD BIFF, HJORTRONCHUTNEY, SYLTAD SHIITAKE, KRASSEMAJONNÄS,
ROSTAD RÖKT RAPSOLJA, KAVRINGSKRUTONG, OST FRÅN OVIKEN

VARMRÄTTER

RÖDVINSBRÄSSERAD OXKIND, GRÖNKÅL, LÖK, RÖDVINSSKY, POTATISPURÉ

UGNSBAKAD TORSK, BRYNT SMÖR, GRILLAD CITRON-VINAIGRETTE, FÄNKÅL,
GRÄSLÖK, ROTSELLERICRÈME SMAKSATT MED KRABBA

DESSERTER

CHOKLADTERRIN, NOUGATCRÈME, SPRITADE KÖRSBÄR

BAVAROISE, VANILJ, BLÅBÄR, HASSELNÖTTER

3 RÄTTER 550 KR | 2 RÄTTER 490 KR | DESSERT 95 KR



Copperhill Restaurant

LÖRDAG

Frankrike

FÖRRÄTT

MOULE, AIOLI, BRÖD

VARMRÄTT

MAJSKYCKLING Á LA BALLOTINE, POMME ANNA, ROTFRUKTER, BRYNT KYCKLING VELOUTÉ

DESSERT

CRÈME BRULÉE

3 RÄTTER 550 KR | 2 RÄTTER 490 KR | DESSERT 95 KR

Förrättsvin: 2015 La Sauvignole, Raymond Morin, Loire, Frankrike 110kr/480kr

Varmrättsvin: 2014 Hautes-Côtes de Beaune, Domaine Jean-Baptiste Lebreuil, Bourgogne, Frankrike 160kr/640kr

Säsongens fjällnära

FÖRRÄTTER

GLASBAKAD RÖDING, GURKA, CITRON, KARAMELLISERAD SYRAD GRÄDDE,
FORELLROM, FRITERAD MANDELPOTATIS

SOTAD BIFF, HJORTRONCHUTNEY, SYLTAD SHIITAKE, KRASSEMAJONNÄS,
ROSTAD RÖKT RAPSOLJA, KAVRINGSKRUTONG, OST FRÅN OVIKEN

VARMRÄTTER

RÖDVINSBRÄSSERAD OXKIND, GRÖNKÅL, LÖK, RÖDVINSSKY, POTATISPURÉ

UGNSBAKAD TORSK, BRYNT SMÖR, GRILLAD CITRON-VINAIGRETTE, FÄNKÅL,
GRÄSLÖK, ROTSELLERICRÈME SMAKSATT MED KRABBA

DESSERTER

CHOKLADTERRIN, NOUGATCRÈME, SPRITADE KÖRSBÄR

BAVAROISE, VANILJ, BLÅBÄR, HASSELNÖTTER

3 RÄTTER 550 KR | 2 RÄTTER 490 KR | DESSERT 95 KR



Copperhill Restaurant

SÖNDAG

Nya Zeeland

FÖRRÄTT

SÖTPOTATISPURÉ MED PILGRIMSROM, RÖKT KAVIAR, SALLAD PÅ VINDRUVA, SÖTPOTATISCHIPS

VARMRÄTT

LAMM FRÅN FJÄLLBETE, RÖKT TOMAT, MADEIRASKY, KROSSAD POTATIS

DESSERT

GRILLAD ANANAS, ROSTAD VIT CHOKLAD, BRYNTSMÖR-GLASS

3 RÄTTER 550 KR | 2 RÄTTER 490 KR | DESSERT 95 KR

Förrättsvin: 2015 Kumeu Village Chardonnay, Kumeu River Winery, Auckland, Nya Zeeland 130kr/550kr

Varmrättsvin: 2012 Syrah, Trinity Hill, Hawkes Bay, Nya Zeeland 130kr/550kr

Säsongens fjällnära

FÖRRÄTTER

GLASBAKAD RÖDING, GURKA, CITRON, KARAMELLISERAD SYRAD GRÄDDE, FORELLROM, FRITERAD MANDELPOTATIS

SOTAD BIFF, HJORTRONCHUTNEY, SYLTAD SHIITAKE, KRASSEMAJONNÄS, ROSTAD RÖKT RAPSOLJA, KAVRINGSKRUTONG, OST FRÅN OVIKEN

VARMRÄTTER

RÖDVINSBRÄSSERAD OXKIND, GRÖNKÅL, LÖK, RÖDVINSSKY, POTATISPURÉ

UGNSBAKAD TORSK, BRYNT SMÖR, GRILLAD CITRON-VINAIGRETTE, FÄNKÅL, GRÄSLÖK, ROTSELLERICRÈME SMAKSATT MED KRABBA

DESSERTER

CHOKLADTERRIN, NOUGATCRÈME, SPRITADE KÖRSBÄR

BAVAROISE, VANILJ, BLÅBÄR, HASSELNÖTTER

3 RÄTTER 550 KR | 2 RÄTTER 490 KR | DESSERT 95 KR