

6-RÄTTERS 695

DRYCKESPAKET 445

Ett halvt glas vin per rätt.



GLAS CAVA

120

SILJANSNÄS HOTELL

LÖRDAGSMENY



Våren 2026 har vi öppet varje fredag och lördag.

Denna meny gäller lördagar vecka 14-24*. Fredagar erbjuder vi en annan meny.

Vegetariskt alternativ till förrätt och varmrätt går att ordna vid önskemål.

*Utom vissa helger där vi har temaafton.

KVÄLLENS AMUSE

Vi börjar middagen med kvällens snacks som varierar från vecka till vecka - fråga om ev allergi.

KASTANJECHAMPINJON

(N, M, L, Su)

Sotad kastanjechampinjon med rostade valnötter, chips på lagrad hårdost från Murboannans Gårdsmejeri, maskrossirap och krasse.

ANKA

(M, L)

Gravad och rökt anka med maraschino-körsbär, vattenkrasse, kastanjepuré, rostade betor och libbsticka.

GÖS

(F, Su)

Ceviche på gravad gös med dill, krispig grönkål, picklad tomat, blodapelsin och vinaigrette.

ÄLG

(M, L)

Älginnanlår med rostad rotsellerikräm, grönkål, lingongelé, lingoncoulis och dragonolja.

GRAN OCH CHOKLAD

(M, L, G, Ä)

Granskottglass med rårörda lingon, chokladkräm, chokladgrus och choklad crumble.

Följande allergener har vi redogjort för i menyn:

G = Gluten, Ä = Äggprotein, S = Sojaprotein,

L = Laktos, Fr = Frön, N = Nötter, Se = Senap,

F = Fisk, Ma = Mandel, M = Mjölprotein, Su = Sulfit, Lö=Lök



Siljansnashotell



Siljansnashotell

3-RÄTTERS 595

DRYCKESPAKET 335
Ett glas vin per rätt.



GLAS CAVA 120

SILJANSNÄS HOTELL

LÖRDAGSMENY



Våren 2026 har vi öppet varje fredag och lördag samt storhelger.

Denna meny gäller lördagar vecka 14-24*. Fredagar erbjuder vi en annan meny.

*Utom vissa datum där vi har temaafton.

Om du inte vill äta en hel avsmakningsmeny kan du istället välja den tre-rättersmeny som presenteras här.

Föredrar du fisk eller vegetariskt till varmrätt, vänligen informera oss i förväg.

TRERÄTTERS



KASTANJECHAMPINJON

(N, M, L, Su)

Sotad kastanjechampinjon med rostade valnötter, chips på lagrad hårdost från Murboannans Gårdsmejeri, maskrossirap och krasse.

ÄLG

(M, L)

Älginnanlår med rostad rotsellerikräm, kirskål, lingongelé, lingoncoulis och dragonolja.

GRAN OCH SVARTVINBÄR

(M, L, G, Ä)

Svartvinbärskaviar med granglass, brynt smör- snö och tuilé.

Följande allergener har vi redogjort för:

G = Gluten, Ä = Äggprotein, Fr = Frön,
L = Laktos, S = Sojaprotein, Su = Sulfit,
N = Nötter, M = Mjölprotein, F = Fisk,
Se = Senap, Ma = Mandel, Lö=Lök

Med reservation för mindre ändringar i menyn.



Siljansnashotell



Siljansnashotell



SILJANSNÄS HOTELL

BARNMENY



BOLOGNESE

109

(G) - (kan fås glutenfri)
Pasta med köttfärssås.
Ungdomsportion: 169:-

CHICKEN NUGGETS

89

(G) Fem chicken nuggets med
pommes. Ungdomsportion: 149:-

PANNKAKOR

89

(Ä, G, L, M) Amerikanska pannkakor
med grädde & sylt.
Extra pannkaka: +35:-

BARNDESSERT



GLASS

59

(L, G, Ä) Med chokladsås
& strössel.

Följande allergener har vi redogjort för i menyn:

G = Gluten, Ä = Äggprotein, S = Sojaprotein,

L = Laktos, Fr = Frön, N = Nötter, Se = Senap,

F = Fisk, Ma = Mandel, M = Mjölprotein, Su = Sulfit, Lö=Lök

Med reservation för mindre ändringar i menyn.



Siljansnashotell



Siljansnashotell