

MAT FÖR LIVSNJUTARE

Sälens Högfjällshotell och Gammelgården Hotell & Restaurang



Matupplevelser är en av våra stora passioner. Vi vill dela vår matfilosofi och njutningsfulla recept med er.



Välkommen att dela en av våra största passioner; matupplevelsen.



Vi inspireras av de bästa matupplevelserna världen över och vill dela dem med er. Som gäst på Sälens Högfjällshotell och Gammelgården Hotell & Restaurang kan du prova en ny restaurang varje dag! Vi erbjuder en mångfald av möjligheter hos våra 13 restauranger och barer där vårt mål är att man alltid ska hitta det man önskar sig. Vi frestar gärna dina smaklökar med allt från steakhouse, sushi, seafood, asiatiska smaker till förstklassiga hamburgare och gourmetmat i vår fine dining-restaurang, både för stora och små gäster. Matupplevelsen står i centrum för oss, den är en av våra stora passioner.

Våra prisade restauranger

Vi är oerhört stolta över att White Guide, som utnämner Sveriges bästa restauranger, har rankat tre av våra restauranger på Sälens Högfjällshotell; fine dining Onkel Jean, asiatiska restaurangen Seafood Bar och steakhouse TB Grillroom, som topp 5 bästa restauranger i Dalarna, varav Onkel Jean vann förstapriset.

Även vår restaurang på Gammelgården, alla viltälskares dröm, har blivit prisad i Viltakademiens utnämning "Årets Viltmatrestaurang". Här serveras härligt välkomponerade måltider med fågel, fisk och vilt från norra Sverige - en uppskattad klassiker långt utanför Sälens gränser. Även Gammelgården Hotell har blivit rankat av White Guide som en av de mest intressanta hotellupplevelserna i Sverige.

Gästspel av de bästa

Varje år har vi gästspel med kunniga och spännande profiler inom Sveriges mat- & dryckeskultur.

Vad sägs om att lära sig mer av Richard Juhlin som anses vara världens främsta champagne-expert? Eller avnjuta kulinariska höjdpunkter när vi gästas av vinnare från Årets kock och Sveriges kocklandslag.

Vegetariskt i världsklass

Vi har tagit den stora gröna trenden med stort och kreativt engagemang. Vi är glada över att varje restaurangkoncept numer har vegetariska alternativ, rätter lagade med kärlek. Ibland serverar vi till och med en 7-rätters fine-diningmeny i Onkel Jean som vi själva tycker är i en klass för sig.

"Zero Waste för vår köksorganisation handlar om att skapa en matupplevelse med hög gastronomisk nivå med delar av råvaror som man tidigare inte använt. Vi drivs av att ständigt utveckla och arbeta med Zero Waste och ett engagerat hållbarhetstänk!"

DANIEL SKOGLUND, KÖKSMÄSTARE, SÄLENS HÖGFJÄLLSHOTELL

Vi värnar om det hållbara

Sälens Högfjällshotell har en över 80-årig lång historia så vi värnar oerhört om traditioner, miljön och framtiden. Därför är vi stolta över att vi är en Svanenmärkt Resort och har fått utmärkelsen Sustainable Destination. Detta innebär att vi uppfyller de miljökrav som ställs på Svanenmärkta anläggningar vilket bland annat innebär att vi använder lokala, närproducerade råvaror i möjligaste mån. Kretsloppstänkande återvinning av maten - "Zero Waste" ligger oss varmt om hjärtat.

Möt vår största matentusiast!



MÖT THOMMY BACKNER, VÅR VD med passion för nya matupplevelser, och en bakgrund som engagerad köksmästare. Han har en stor kärlek för matupplevelser och nöje av yppersta klass. Han är hjärnan bakom våra spännande restaurangkoncept med inspiration från världens alla hörn. Thommy med familj har välkomnat gäster till Sälens Högfjällshotell sedan 1991, han har ständigt nya idéer på gång och reser världen runt för att hitta nya koncept till sitt älskade Högis.

Tillsammans med matkreatören och kocken Robbin Almén strävar man mot att skapa matupplevelser som stannar kvar. Mat lagad med kärlek och av de bästa råvarorna.

Vad är en matupplevelse för dig, Thommy?

För mig är en restaurangupplevelse så mycket; miljön, konceptet, råvarorna, dofterna, personalen, färgerna... det är en helhet. När vi skapar nya restaurangkoncept utgår vi från "what's on the plate" sedan börjar en kreativ resa där vi gör allt extremt grundligt för att hitta något extra. När vi skapade vårt steakhouse TB Grillroom tänkte jag "Vi ska göra ett äkta steakhouse som en Texas-bo eller New York-bo känner sig hemma i när de besöker oss". Vi lägger ner mycket engagemang för att hitta ett koncept som appellerar det som är på tallriken, jag tror vi tittade på över 500 steakhouse i världen inför detta.

Många prisade köckar har börjat sin bana här hos er på Sälens Högfjällshotell, hur kommer det sig?

Det är väldigt ovanligt att ha den bredden av matupplevelse som vi har här hos oss under samma tak, allt från burgare till fine dining, sushi, viltmat och egen pralintillverkning.

Många av dagens framgångsrika personer inom restaurang- och hotellvärlden började sin karriär på vårt älskade Högis. Frida Ronge, prisbelönt matkreatör som inriktat sig på modern nordisk matgastronomi influerad av Japan, idag Culinary

Director på TAK i Stockholm började som praktikant hos oss. Kasper Kleihs, som tidigare arbetat i vår fine dining-restaurang Onkel Jean, är nu Konditor i Svenska Kocklandslaget och har en förstaplats i Matlagnings-OS med Juniorkocklandslaget på sin meritlista. Även Kasper började sin karriär som praktikant hos oss på Högis. Jag är väldigt glad att vi kunnat vara en sådan karriärmöjlighet för de som har matlagning som passion.

Vilket är ditt eget bästa matminne?

Det glömmer jag aldrig. När jag i 30-årsåldern var i Paris på La Tour d'Argent som är en historisk restaurang från 1582 med en stjärna i Guide Michelin. Jag hade fått hjälp av Tore Wretman att få bord där och den legendariske ägaren Claude Terrail välkomnade oss. Vi satt och blickade ut över Seine och det var hela upplevelsen i sig som etsat sig fast. Det är inte bara matupplevelsen - det är helheten som räknas.

Vilken är Din favoriträtt här bland dina restauranger?

Eftersom jag äter väldigt ofta här året runt så är det alltid det senaste restaurangkonceptet som tilltar mig lite extra. Dock kan jag säga att jag älskar maten på Gammelgården (jag bor i huset bredvid och tröttnar aldrig på deras viltmaker).

"Jag är så fascinerad av restauranghistoria. Jag har mellan 3-4 000 kokböcker i min samling från köckar jag beundrar världen över"

THOMMY BACKNER, VD SCANDINAVIAN RESORTS

Det sägs att ni har en spännande samling vin i TB Wine Room, berätta!

Vi är nog äkta frankofiler. I vår vinkällare finns en unik samling av vin och champagne från världens alla hörn men där tonvikt ligger på de underbara franska vinerna. Vin-connoisseurer kan hitta fynd här som de inte hittar någon annanstans. Våra sommelierer och jag ser till att samlingen växer kontinuerligt för att vi alltid ska kunna erbjuda det bästa i dryckesväg och vi har idag över 150 olika referenser av kvalitetsvin.



Matkreatör Robbin Almén och vår största matentusiast, tillika VD, Thommy Backner.





ONKEL JEAN

Dalarnas mest prisbelönta restaurang - Fine Dining

Onkel Jean är restaurangen för dig som söker det lilla extra. Menyn baseras på råvaror av högsta kvalitet och vin serveras av vår sommelier från en vinkällare av toppklass. Väljer du Onkel Jean för kvällens middag så väntar en kulinarisk upplevelse i en stillsam miljö. Här serveras vår avsmakningsmeny och ni får njuta av det allra bästa.

4 pers

2 st piggvars-ben
4 st schalottenlökar finhackade
1 st palsternacka i mindre bitar
1 (bit) rotselleri i mindre bitar
1 st dillkvist
6 st vitpepparkorn
5-6 dl vitt vin (torrt av bra kvalitet)
2 dl vispgrädde
100 g smör
Citron
Cayennepeppar

SAUCE AU VIN BLANC

Börja med att sautera grönsakerna i botten av en rostfri kastrull med hälften av smöret. Lägg därefter i vitpepparkorn, piggvarsben och slå över det vita vinet och lägg i dillkvisten. Sjud (ej koka!) i 20 minuter. Stäng sedan av värmen och låt stå och dra i ytterligare 40 minuter.

Sila fonden genom finmaskig sil i ny rostfri kastrull och reducera tills ca 2 dl fond återstår. Tillsätt grädden och koka ihop såsen till en bra konsistens. Smaka av med citron, cayennepeppar och salt.

Mixa i den sista delen av smöret med stavmixer till en skummig sås. Servera.

På Onkel Jean serverar vi denna sås till potatisstekta piggvar med caviar, polkabeta och granskott.

TB

GRILL ROOM

TB GRILLROOM

Ett äkta amerikanskt steakhouse

Kvällstid är TB Grill Room vår högklassiga grillrestaurang med inspiration från världens främsta steakhouse. Här skräddarsyr du din egen meny och blir serverad det absolut bästa köttet som går att hitta.

*Vår matentusiast Thommy Backner älskar att "slå en bea".
Här bjuder han på sitt bästa recept.*

4 pers

Reduktion

1 dl rödvinvinäger

persiljekvist

dragonkvist

8 st vitpepparkorn

1 st finhackad schalottenlök

2 st äggulor

2 msk reduktion

1 msk vatten

200 g skirat smör (smält smöret på låg temperatur och separera smöret från vasslen)

1 msk hackad estragon i vinäger

1 msk färsk dragon (spara kvisten)

1,5 msk hackad persilja (spara kvisten)

tabasco

citronsaft

salt

svartpeppar

TB GRILLROOMS PERFEKTA BEARNAISESÅS

Börja med reduktionen, koka alla ingredienser i rödvinvinägern tills det endast är ca 2 msk vinäger kvar att sila.

Sätt en kastrull med vatten på spisen och låt vattnet sjuda.

Lägg äggulor, reduktion och vatten i en rostfri bunke som passar i kastrullen. Vispa detta över vattenbadet i kastrullen tills äggulorna börjar tjockna (se till att det inte blir för varmt då blir det äggröra).

Värm smöret separat, så att det får samma temperatur (ca 55 grader) som äggblandningen. Häll sedan i det skirade smöret försiktigt, i en tunn stråle under konstant vispning.

Tillsätt dragonen, estragon i vinäger och persilja.

Smaka av med citron, tabasco, peppar och salt.

TB

GRILL ROOM







Rhode Island sås:

1 st äggula
 1,5 dl matolja
 1 msk vitvinsvinäger
 1 msk dijonsenap
 1 msk citronjuice
 3 msk chilisås
 1,5 dl gräddfil
 1 msk cognac
 Några stänk worcestersås
 salt
 vitpeppar

Citronette

1 tsk socker
 2 msk citron
 4-5 msk olivolja
 Smaka av med salt

1/2 Hummer

Avocado
 Kokt ägg
 Romansallad
 Gurka
 Rödlök
 Citron

TB GRILLROOMS HUMMERSALLAD

Börja med att slå en majonnäs. Vispa äggulan med dijonsenap och vittvinsvinäger poröst, fortsatt vispa och häll i rapsolja under konstant vispning i en tunn stråle. Majonnäsen ska vara ”tjock”, om den börjar bli för tjock späd med några droppar kallt vatten.

Smaka av majonnäsen med citron, salt och peppar. Blanda sedan med chilisås, gräddfil och cognac. Tillsätt worcestersås och salt.

Arrangera salladen genom att isa tunt skuren romansallad, lägg den i botten med ”tomatbåtar” - tunna tomatklyftor utan kärnhus tillsammans med gurka, avokado och ett medium kokt ägg, rödlök, gurka, dill och citron.

Dressa salladen lätt med en citronette, en vinägrett av citronjuice, socker, salt och olivolja.

Plocka ut köttet på en halv hummer och lägg på salladsbädden.



SEA
FOOD
BAR

SEAFOOD BAR

En av landets bästa seafood-restauranger

Njut av sushi, sashimi, fisk- och skaldjursrätter i absolut toppklass. Våra matkreatörer har hämtat sin inspiration från sina resor till Asien, framförallt Japan, och det genomsyrar hela Seafood Bar, från inredning till smaker och dryck.

Vi har även ett Chambre Separée som kan bokas för upp till 10 personer.

4 pers

Ponzusås (dippsås till sashimi)

0,5 dl soya (Japansk typ Kikkoman)

0,5 dl yuzu fruktjuice (kan ersättas med 1 del mandarinjuice och 1 del citronjuice)

1 röd chilifrukt finhackad

1 st vitlöksklyfta finhackad

SASHIMI

Blanda ingredienserna och låt stå och dra i ett dygn, sila sedan bort chilin och vitlöken.

Vi serverar vår Sashimi med tunt skurna grönsaker som på bilden. Rättikan "Daikon på Japanska" lägger vi i isvatten innan servering för extra crisp - jättegott att även doppa i Ponzusåsen.







LEFFES

Burgare & pizza i världsklass

Leffes är stället för dig som vill ha en riktigt saftig burgare eller en mastig nygräddad pizza efter en dag ute på fjället. Våra burgare görs för hand av färs på hängmörat nötkött (70 % högrev och 30 % bringa). Våra oemotståndliga pizzor är dessutom stora nog att dela.

Leffes har öppet kvällstid alla dagar under vintersäsongen. Ingen bordsbokning krävs, här är det bara att droppa in.

För att beställa take away ring 0280-870 34

4 pers

560 g högrev (hängmörad)

240 g nötblinga (hängmörad)

80 g nöt-talg

salt

svartpeppar

LEFFES HÖGREVSBURGARE

Färsen till hamburgare skall vara grovmald. Mal först köttet en gång och sedan färsen en gång så att den blir ordentligt blandad med talgen.

Forma snabbt med lätt hand åtta bollar på 100 gram av köttfärsen. Använd våg! Jobba inte för länge med händerna så att bollen blir för kompakt. Kyl sedan bollarna.

Hetta upp en stekpanna av gjutjärn. Viktigt att det är hög värme. Använd inget fett i stekpannan.

Lägg i köttfärsbollarna och tryck snabbt ut dem. Det fungerar med stekspade men än bättre är att använda en stekvikt eller en liten tung kastrull.

Salta och peppra burgarna.

Stek hamburgarna ca 2 minuter per sida.

När burgaren vänds saltar och pepprar man den färdigstekta sidan och lägger på en skiva amerikansk cheddar som får smälta på burgaren medan den steks färdigt.



JACK'S BBQ SHACK

JACK'S BBQ SHACK

Rökig skidåkarmat när den är som bäst

Välkommen till vårt senaste koncept i backen nedanför hotellet, där vi förflyttar oss till en rökig atmosfär med Texas-feeling. Här kan ni samlas för hembakt fika, rejäl lunch eller middag med välsmakande rätter från vår BBQ- Smoker.

Jack's BBQ Shack är öppet när liftarna är öppna.

4 pers

1st full brisket (Bringa av nöt med hög fetthalt) 12-16 kg

0,5 dl matolja

1 dl Sriracha sås

Ca 150 g salt

Ca 30 g svartpeppar

Ca 80 g lökpulver

Ek-ved

JACK'S BBQ BRISKET

Att barbecue-röka kött är en konst som kräver uthållighet och genuint intresse. Vi använder barbecue smokers av märket Miron Mixon direktimporterade från USA.

Gnid in bringan i matolja och Sriracha-sås följt av de torra kryddorna (krydda rikligt).

Börja med att elda upp smokern så den når en temperatur av ca 110 grader och lägg in brisketen. Låt sedan temperaturen sjunka långsamt till ca 75 grader och låt den hålla den temperaturen i 4 till 6 timmar.

Öka sedan temperaturen till 110 grader igen och låt den gå i 2 timmar till.

Bädda sedan in brisketen i "Butchers paper" ett slags förstärkt smörpapper som behåller vätskan i köttet. Låt den sedan svalna långsamt innan den skärs i skivor och läggs mellan gott bröd tillsammans med pickles och barbequesås.



DRY MARTINI

5 cl gin (från fryst flaska)
0,2- 0,3 cl vermouth

Vår Dry Martini serverar vi i frysta glas som sprayas med vermouth sedan vänds ginen hastigt i shakern med citronskal och is. Serveras med gröna oliver av hög kvalitet.





PIANOBAREN

Klassiska drinkar, mat och musik

I stämningsfulla Pianobaren njuter du av fjällets godaste drinkar, pianomusik och maträtter med klassiska svenska smaker. Köket bjuder dig på klassiker som råbiff, löjrom, räksmörgåsar och biff Rydberg. Vid flygeln sitter ofta någon av Sveriges namnkunnigaste musiker och sångare.

TBar

T BAR

Vår lobbybar

T Bar ligger precis utanför TB Grill Room. Med anslutning till vår terrass och backarna är detta er naturliga samlingsplats dagtid. Här finns alltid något att äta och dricka, från tidig förmiddag till sena natten. Här serveras dryck av alla de slag och har du missat frukosten eller lunchen går det alltid att beställa något mättande från T Bars barmeny.



CHAMPAGNEHYLLAN

Champagne och färska skaldjur på VIP-hyllan

På Champagnehyllan njuter du av lyxiga skaldjursplåtar och champagne med fjällets bästa utsikt över Sälens nöjesliv, Vinterträdgården. "Hyllan" tillhör en av fjällets mest exklusiva restauranger och här serveras endast champagne och färska skaldjur. När vi har musikevenemang i Vinterträdgården går det även bra att boka hyllan för drinkbord.

För mer information och bokning vänligen kontakta hovmästaren.



AFRIKARUMMET

Middag för slutna sällskap

Afrikarummet är vårt chambre séparée för dig som söker en avskild plats för ditt sällskap. Här sitter ni på första parkett med utsikt över nöjespalatset Vinterträdgården och har tillgång till hela vårt restaurangutbud.

Afrikarummet har plats för sällskap på upp till 12 personer.

För mer information och bokning vänligen kontakta hovmästaren.







TB WINE ROOM

Vår unika samling av champagne och viner

I TB Wine Room tar vi dig på en vinresa runt hela världen. Vi har en unik samling av champagne och goda viner från jordens alla hörn. Samlingen växer kontinuerligt för att vi alltid ska kunna erbjuda dig det bästa i dryckesväg. Vår fantastiskt duktiga sommelier rekommenderar viner utifrån dina preferenser och hjälper dig som vill prova något nytt, annorlunda eller spännande.

Högfjällshotellet är med i Star Wine List, Sveriges guide till de bästa vinbarerna och vinrestaurangerna.



VINTERTRÄDGÅRDEN

Fjällvärldens nöjespalats med Sälens bästa after ski

Vinterträdgården är vårt stora nöjespalats och restaurang med upp till 500 sittplatser. Här får du en helhetsupplevelse med konserter, shower, artister i kombination med mat, musik och dans.

Här arrangerar vi även stora, oförglömliga banketter.

Att laga kvalitativ mat till många är en konst.

Vår styrka är vår passion för matupplevelsen och vår förmåga att kunna servera mat lagad med kärlek till många.







VÅFFELSTUGAN

Miss a inte att avnjuta legendariska våfflor på Gammelgården

Att äta våfflor framför brasan på vårt stämningsfulla systerhotell Gammelgården (endast 700 meter från Högfjällshotellet) är en riktig klassiker.

Våffelstugan har anor från 1600-talet men flyttades till sin nuvarande plats 1945 från Malungsfors. Stugan kom snabbt att bli ett utflyktsmål för Högfjällshotellens gäster.

Läs mer på www.gammelgarden.se

Hjortronmylta

250 g hjortron

60 g farinsocker

60 g strösocker

2 msk Lakka hjortronlikör
(valfritt för vuxnare smak)

VÅFFLA MED HJORTRONMYLTA

Våffelreceptet är en hemlighet som vi fått ärva av tidigare generationer värdpar på Gammelgården. Men vi bjuder gärna på receptet till vår underbara Hjortronmylta.

Tina hjortronen och rensa bort eventuella små blad eller barr.

Blanda hjortronen med sockret.

Låt stå tills sockret löst sig och rör om igen.



Gammelgården

HOTELL & RESTAURANG, SÄLEN

GAMMELGÅRDEN

Viltälskarens drömrestaurang

Här njuter du av lokalproducerad mat med inriktning på välkomponerade rätter på vilt. Hos oss serveras fågel, fisk och vilt från norra Sverige.

Vår köksmästare botaniserar i naturens skafferi och skapar menyer utifrån säsong med lokala råvaror. Gammelgården är en klassiker långt utanför Sälen's gränser. Här bjuder vi på receptet till våra legendariska viltköttbullar som är en uppskattad och återkommande husman på vår meny.

Gammelgårdens Restaurang är öppen året runt från kl 18.00 varje dag.

CA 50 ST

500 g viltfärs (älg, ren eller hjort)

250 g fläskfärs (vi använder gårdsgris från Dalarna)

4 dl ströbröd

100 g grädde

100 g mjölk

1 ägg

1,5 msk dijonsenap

2 gula lökar, finhackade

50 g smör

2,5 tsk salt

2 tsk svartpeppar

VÅRA LEGENDARISKA VILTKÖTTBULLAR

Blanda grädde, mjölk och ströbröd i en bunke. Låt stå ca 10-15 min. Under tiden stek löken i smöret utan att den får färg, låt löken svalna. Blanda alla ingredienser i bunken med trägaffel till en jämn smet.

Gör ett ”stekprov” och smaka av med eventuellt mer salt och peppar.

Rulla små köttbullar och stek i smör och olja.



Vi är stolta över att vi blivit prisade av Viltakademien som en av Sveriges främsta viltrestauranger. På bilden syns smörstekt fasanbröst med friterad rilette av låret, karamelliserad jordärtskocka, kål och pepprig gräddsky.



CAFÉ G

Högis Konstcafé för livsnjutaren

Café G ligger på nedre plan i butiken Art, Fashion & café. Här serveras våra egentillverkade praliner, hembakta bullar, goda smörgåsar och kaffe. Medan du njuter av ditt goda fika eller ett glas vin kan du passa på att vila ögonen på vacker konst som vi ställer ut i caféet. I anslutningen till Café G ligger vår välsorterade fashion boutique med det senaste sport- och designermodet.

Café G är öppet när butiken är öppen under vintersäsongen jul - påsk.

300 g hjortronpuré
300 g grädde
20 g glykos
120 g Lakka Hjortronvin
750 g mjölkchoklad

CHOKLAD- OCH HJORTRONTRYFFELFYLLNING TILL PRALINSKAL

Koka hjortronpurén med grädden och glykos. Häll det sedan över chokladen och mixa slätt. Häll sedan i lakkan och mixa. Låt tryffeln svalna och fyll sedan formarna med den.



Våra egentillverkade praliner finns att njuta av i alla våra restauranger.



JACK'S BBQ SHACK



Onkel Jean



TB
GRILL ROOM



PIANO
BAREN



CAFÉ
EST. 1964
MADE IN SÄLEN



CHAMPAGNE
HYLLAN



SEA
FOOD
BAR



VINTERTRÄDGÅRDEN
VI



LEFFES
BURGERS & PIZZAS



Gammelgården
HOTELL & RESTAURANG, SÄLEN



TBar



TB
WINE ROOM



AFRIKA
RUMMET



SCANDINAVIAN RESORTS

Sälens
HÖGFJÄLLSHOTELL



Gammelgården
HOTELL & RESTAURANG, SÄLEN

En känsla att längta tillbaka till