

# Svenska Dagbladet

---

## Sex fjällkrogar med fulländad gastronomi



Foto: Lofsdalen Fjällhotell/Borgagården

## Södermalmskänsla, säsongsgästis och grön köttkrog. SvD Mat&dryck har valt ut fjällkrogarna värda en lång skidresa.

---

**Linda Iliste**

Publicerad 2024-01-05

---

1 / 6

## Lofsdalen Fjällhotell



När två Södermalmskrögare flyttar till Lofsdalen blir resultatet alpinspirerade rätter i svensk skrud. Foto: Lofsdalen fjällhotell

**Vad sker när** Blecks avslappnade Södermalmsatmosfär möter friluftskänslan på Hellas storstugan – i fjällmiljö? Jo, en unik matupplevelse på Lofsdalen Fjällhotell. Efter lång nedstängning drivs det nu av de tu Stockholmskrogarnas ägare, Kalle Schröder och Pål

Asberg. I fjol drog den första vintersäsongen i full gång. Bakom knivar och kastruller skapar kökschef och matkreatör Karin Sundberg alpinspirerade rätter i svensk skrud.

– Vi lägger stor omsorg på att välja ut råvaror och samarbeta med lokala producenter, säger hon och tillägger att mycket är vegetariskt. Bland annat en sagolik spetskål bakad med linser, svamp, rökt smör och syrad grädde.

[lofsdalensfjallhotell.se](https://lofsdalensfjallhotell.se)

---

2 / 6

## Vemdalen: Fjällsidan



Med italiensk mat och viner från Ricasoli vill Storhognas nya italienare Fjällsidan bli en given träffpunkt. Foto: Storhogna

**Den treträtersfokuserade** Vinterträdgården på ombonade Storhogna högfjällshotell har sällskap av Fjällsidan. En italienare som ämnar bli naturlig träffpunkt för såväl övernattande gäster och stugägare som lokalbefolkning. Menyn svänger ständigt, dock alltid inom en ram av goda viner från Ricasoli vilka paras med smaker från både Italien och Sverige. Toppingkombon egenrökt lax, forellrom, citronette, fänkål och apelsinzest är en hit. Lika gott är det med lövtunn guanciaie och pecorinoost på tomatsås. Då längtan efter skidbacken drar för mycket för att sitta still, passar det bra att plocka på sig lokala godbitar från Fjällsidans deli.

[storhogna.se](http://storhogna.se)

## 3 / 6

### Lindvallen: Viktors



Polerade franska smaker i dunkel art déco-miljö på nya Sälenfavoriten Viktors. Foto: Viktors

**Sälen har klivit** fram som en äkta matdestination. Ett faktum som bland annat restaurangchefen Viktor Salesjö med familj bidragit till. När du stiger in på Viktors intill liften i Lindvallen känns det emellertid samtidigt som att lämna Dalarna, och en tidsresa till förra sekelskiftet inträffar. De art déco-doftande lokalerna påminner om ett brittiskt bibliotek med dämpad belysning och dunkla, naturnära färger. Surf and turf på oxfilé och grillad hummer är en höjdare, men bland matsedelns vitlökssniglar, saffransaromatiska fisksoppa och crème brûlée med lakritssås märks också en polerad fransk knorr. Missa inte pianobaren, perfekt för en klassisk cocktail.

[viktorssalen.se](http://viktorssalen.se)

---

4 / 6

## Tännaldalen: Fjällnäs restaurang



På anrika högfjällshotellet Fjällnäs serveras läckerheter hämtade ur bygdens flora och fauna, tillsammans med viner från Skåne.

**Sveriges mest anrika** högfjällshotell, med en historia från 1880-talet, är i dag en förstklassig resort med restaurang i toppklass. Maten som serveras är baserad på lokala läckerheter hämtade ur bygdens flora och fauna. De tillreds med eftertänksamhet, noggrannhet och omsorg i relation till traktens åtta årstider. Just nu är vi inne i den isande midvintern och den bjuder på sådant som öring, fångad i sjön Malmagen under blekt ljusa morgontimmar. På kvällen förvandlad, ihop med andra närhämtade råvaror, till tre fasta rätter som går i smakmöte med fina viner. Bland annat från Thora vingård i Skåne.

[fjallnas.se](http://fjallnas.se)

5 / 6

## Borgafjäll: Borgagården





Gästgiveriet Borgagården satsar stort på fjällgastronomi. Foto: Borgagården

**Att driva säsongsbetonat** gästgiveri är en livsstil – å ena sidan alltid på jobbet, å andra sidan alltid ledig. En tydlig sommartid med fiske och svamplockning följs av vinter full av snösäkra äventyr. Det menar Joakim och Cecilia Engwall som 2018 tog över driften av Borgagården i södra Lapplands Borgafjäll. Vid sidan av spännande aktiviteter har de satsat stort på fjällgastronomi, eller ”schysst mat” som de själva kallar det. Norrländska delikatesser som ripa, ren och hjortron som picklas, marineras och halstras till en femrätters avsmakningsmeny. För all del även smaklig à la carte. Att njuta med utsikt över majestätiska berget Borgahällan.

[borgagarden.se](http://borgagarden.se)

---

6 / 6

## Lindvallen: Lammet & Grisen i Sälen





30-åriga Sälenklassikern Lammet & Grisen kallar sig numera "den gröna köttkrogen". Foto: Lammet & Grisen

**Drygt 30 år** efter att öländska Lammet & Grisen öppnade i Sälen är krogen vida välkänd och en av ortens mest välbesökta för kvällsspis. På senare tid har man emellertid jobbat intensivt för att uppnå nytt renommé som "den gröna köttkrogen". Där det kött man stoltserar med – oxkorv och helgrillat svenskt lamm, för att nämna något – samsas med extra härliga grönsakstillbehör i stil med konfiterad tollbypotatis och rostad kålrot med citrus. Liksom vegetariska och veganska rätter, så goda att även de mest inbitna karnivorer väljer att beställa tempeh på lupinböna och grillrost av halloumikaraktär som kockarna trancherar. Vinlistan är också imponerande.

[lammet.nu/salen](http://lammet.nu/salen)

## Linda Iliste

---

### SvD Vinklubb

Nyhetsbrevet för dig som vill upptäcka de bästa vinerna.

**1 månad 39 kr/månad 0 kr**



RELATERADE ÄMNEN

Lofsdalen

Alltid på fredagar

Tännaldalen

Vemdalen

Sälen

Borgafjäll

Mat & dryck

Dalarna

Vegetariskt

Viner