

# Au restaurant du Bugnon :

Quinzaine AOP - IGP

Du 1<sup>er</sup> au 15 février 2026



A partager, à l'apéro ou en entrée tout seul ! :

Planchette Valaisanne :

Jambon cru, lard sec,

Pain de seigle et condiments



Frs 19.--

Planchette JuGriNe :

Viande séchée, saucisson NE,

Tête de Moine, condiments



Frs 19.--

Velouté de volaille au Sbrinz  
et verts de poireaux



Frs 10.--

Tarte fine de saucisson neuchâtelois  
bouquet de salades et  
vinaigrette aux noix vaudoises



Frs 18.--



# Quinzaine AOP - IGP . . . . suite !



## Plats :

Saucisse à rôtir de veau de St-Gall  
aux oignons rouges

Polenta de maïs à la julienne de lard sec

Cardons de Genève étuvés



Frs 22.--

La croûte fribourgeoise :

Vacherin fribourgeois,

Cuchaule de Fribourg et tomates

Avec un œuf au plat



Frs 23.--

Frs 24.--



Carré de porc à l'ancienne, sauce  
moutarde et poires à Bötzi

Garniture à choix



Frs 30.--

Fondue moitié - moitié

(Vacherin fribourgeois et Gruyère)

aux échalotes



Frs 24.50

