

# 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

Frs 23.--

Avec un œuf au plat



Frs 24.--

Carré de porc à l'ancienne, sauce

moutarde et poires à Bötz

Garniture à choix

Frs 30.--

Fondue moitié - moitié

(Vacherin fribourgeois et Gruyère)

aux échalotes



Frs 24.50

