



Bernerhof Gstaad

Das Genuss- und Gourmet-Hotel
am schönsten Ort der Schweiz

Huîtres de Marennes Oléron - La Spéciale de Claire

- *Forme homogène.* Regelmässige Form



- *Quantité de chair importante, manteau blanc.* Hohe Fleischmenge, weißer Mantel
- *Branchies vertes ou blanches.* Grüne oder weisse Kiemen



- *Odeur agréable, marine.* Angenehmer Meergeruch



- *Consistance ferme.* Feste Konsistenz



- *Goût affiné, terroir de claires* • *Saveur salée estompée par la saveur sucrée prédominante.* Verfeinerter Geschmack • Salziger Geschmack löst sich durch den vorherrschenden süßen Geschmack auf



- *Longueur en bouche longue.* Langer Abgang



Avant l'affinage, cette huître est préalablement sélectionnée par l'ostréiculteur pour sa forme régulière, sa rondeur et son épaisseur.

Les amateurs d'huîtres charnues choisiront la spéciale pour son volume de chair important, sa concavité prononcée, son volume en bouche et sa saveur équilibrée entre douceur et salinité.

Vor der Reifung wird diese Auster zuvor vom Austernzüchter nach ihrer regelmäßigen Form, ihrer Rundung und ihrer Dicke ausgewählt.

Liebhaber fleischiger Austern wählen die Spezialauster wegen ihres großen Fleischvolumens, ihrer ausgeprägten Konkavität, ihres Volumens im Mund und ihres ausgewogenen Geschmacks zwischen Süße und Salzigkeit.

Before maturity, this oyster will have been selected by the producer because of its regular shape, roundness and thickness.

Lovers of fat oysters will choose this type because of the impressive quantity of flesh, its pronounced concavity, volume in the mouth and its flavour balanced between salinity and sweetness.

Une raison de plus pour en profiter toute l'année ! Les huîtres renforcent le bien-être!

Ein Grund mehr, sie das ganze Jahr lang zu genießen! Austern stärken das Wohlbefinden!

All the more reason to enjoy them all year round! Oysters boost your well-being!

1 Huître,

1 Austern,

1 Oyster

8.5 CHF

A servir avec: *Dazu past:* Goes well with:

Champagne Dehours Grande Réserve Brut - dégorgé 2022
Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir

75 cl
10 cl

115 CHF
19 CHF



Bernerhof Gstaad

Das Genuss- und Gourmet-Hotel
am schönsten Ort der Schweiz

Huîtres de Marennes Oléron - La Spéciale de Claire

- *Forme homogène.* Regelmässige Form



- *Quantité de chair importante, manteau blanc.* Hohe Fleischmenge, weißer Mantel

- *Branchies vertes ou blanches.* Grüne oder weisse Kiemen



- *Odeur agréable, marine.* Angenehmer Meergeruch



- *Consistance ferme.* Feste Konsistenz



- *Goût affiné, terroir de claires* • *Saveur salée estompée par la saveur sucrée prédominante.* Verfeinerter Geschmack • Salziger Geschmack löst sich durch den vorherrschenden süßen Geschmack auf



- *Longueur en bouche longue.* Langer Abgang



Avant l'affinage, cette huître est préalablement sélectionnée par l'ostréiculteur pour sa forme régulière, sa rondeur et son épaisseur.

Les amateurs d'huîtres charnues choisiront la spéciale pour son volume de chair important, sa concavité prononcée, son volume en bouche et sa saveur équilibrée entre douceur et salinité.

Vor der Reifung wird diese Auster zuvor vom Austernzüchter nach ihrer regelmäßigen Form, ihrer Rundung und ihrer Dicke ausgewählt.

Liebhaber fleischiger Austern wählen die Spezialauster wegen ihres großen Fleischvolumens, ihrer ausgeprägten Konkavität, ihres Volumens im Mund und ihres ausgewogenen Geschmacks zwischen Süße und Salzigkeit.

Before maturity, this oyster will have been selected by the producer because of its regular shape, roundness and thickness.

Lovers of fat oysters will choose this type because of the impressive quantity of flesh, its pronounced concavity, volume in the mouth and its flavour balanced between salinity and sweetness.

Une raison de plus pour en profiter toute l'année ! Les huîtres renforcent le bien-être!

Ein Grund mehr, sie das ganze Jahr lang zu genießen! Austern stärken das Wohlbefinden!

All the more reason to enjoy them all year round! Oysters boost your well-being!

1 Huître,

1 Austern,

1 Oyster

8.5 CHF

A servir avec: *Dazu past:* Goes well with:

Champagne Dehours Grande Réserve Brut - dégorgé 2022

75 cl

115 CHF

Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir

10 cl

19 CHF