

Gault Millau  
Guide Schweiz – Der Reiseführer für Gourmets 2012

Hotel Victoria  
Bahnhofplatz 9  
3860 Meiringen

14 Punkte Gault Millau

«Simon Anderegg bewies es einmal mehr: Das Victoria ist kulinarisch das erste Haus am Platz. Der Chef hat seine gelungene Kombination aus regionaler und fernöstlicher Küche weiter perfektioniert, verblüfft mit raffinierten Aromen und zeigt besonders bei den Saucen grosse Klasse. Schon das Amuse-bouche überraschte mit schlichter Eleganz: ein zweifarbiges Gerstensalätchen, gekrönt von herbsüßem Paprikaschaum und serviert mit einem Crevettencracker, der mit gelbem Curry bestäubt war. Die wunderbar abgeschmeckte Zitronengras-Kokos-Suppe kam in Begleitung eines luftigen Teigtässchens auf Mangochutney und eines knusprigen Frühlingröllchens daher. Auch der Gazpacho war prima: Tomate, Gurke und Knoblauch waren perfekt ausbalanciert; schade, dass auch noch unreife und fade Stücke von Honig- und Netzmelone mit aufgetragen wurden. Von bester Qualität war dafür das Tatar vom US-Rindsfilet mit Toast und Butter. Und Lob verdiente das rote Forellenfilet mit Safran aus Mund, serviert mit Blattspinat und Bratkartoffeln. Fast eine Standing Ovation gab's für das Mahi-Mahi-Filet: Anderegg ersetzte den überfischten Tuna durch eine Goldmakrele und servierte dazu einen Passionsfruchtjus, warme Randenscheiben und Kurkuma-Pasta. Mit 75 Franken nicht gerade günstig war der Teller Cadillac: Das Rindsfilet in Rotweinreduktion mit Pfefferbouquet, der punktgenau gebratene Hummerschwanz, die erstklassige Entenleber und die seidenzarte getrüffelte Kartoffelmousse waren den Preis jedoch wert. Eine Meringue mit Schlagrahm sowie feinen Erdbeer- und Vanilleglacekugeln, ein kräftiger Victoria-Eiskaffee und ein leichter Sabayon rundeten einen rundum erfreulichen Besuch ab.»

Gault Millau  
Guide Schweiz – Der Reiseführer für Gourmets 2011

Hotel Victoria  
Bahnhofplatz 9  
3860 Meiringen

14 Punkte Gault Millau

«An unserem Abend im Garten des Victoria zeigten sich Simon Anderegg und sein Team in Höchstform. Seine leichte, französisch und asiatisch inspirierte Küche beschert gleich doppelten Genuss: man kriegt das Beste aus der Region und wähnt sich gleichzeitig in Asien. Die Zutaten sind frisch, die Zubereitung sorgfältig und die Präsentation schön.

Schon eine Himbeere im Cüpli zeigte, wohin Andereggs Ehrgeiz zielt: auf die Kombination der Aromen. Dass man die nicht immer neu erfinden muss, bewies der Gruss aus der Küche: zum wunderbar ausgewogenen Gazpacho gab's Serranoschinken und Melone – ein harmonischer Klassiker. Die Karotten-Ingwer-Suppe mit gebratenen Jakobsmuscheln und Koriander war ein Gedicht. Ein Genuss die Triologie aus dem Meer: die Jakobsmuschel wurde von Koriander und Salsa verde gekrönt, das Stück Thon war in einem Fenchelsamenmantel gehüllt, der halbe kleine Hummer perfekt gegart, das Couscousgüpfli fein. Lob gab's auch für den Victoria-Saisonsalat mit Rohgemüse, bei den Trüffelspaghetti überzeugte die Sellerie-Trüffelessenz im Tässchen. Nach drei Sorbetkügelchen (Galant, Zitronengras und Randen!) mundete das Kalbsfiletmedaillon mit Entenleberdeckel köstlich, tadellos der Olivenrisotto und die Böhnchen dazu. Auch die Wachtelbrust in Portwein mit eingelegten Feigen und Safrannudeln machte Freude. Dem Viergang-Menu (für faire 85 Franken) setzte eine Variation von der Mango die Krone auf: eine Mousse auf Passionsfruchtfleisch, ein Sorbet, ein Shot, eine Frühlingsrolle und ein Stick mit Kokos – eins besser als das andere. Wir bestellten aus Neugier noch das Mmh – kein Dessert: ein Tässchen Eiscafé, ein Schälchen Crema catalan und ein Fruchtsalätchen mit Sorbetball – ein exzellenter Schluss.»

Gault Millau  
Guide Schweiz – Der Reiseführer für Gourmets 2010

Hotel Victoria  
Bahnhofplatz 9  
3860 Meiringen

14 Punkte Gault Millau

«Eine gelungene Mischung von rustikal und modern sowie regional und global prägt die Gaststube des Victoria. Gegensätze vereint Simon Anderegg auch in der Küche. Neben Klassikern und lokalen Spezialitäten verwöhnt er seine Gäste gern mit köstlichen Souvenirs seiner Asienreisen. War der Gruss aus der Küche – ein griechischer Salat mit Rohschinken – noch ganz europäisch, ging die Weltreise los mit der Vorspeise des viergängigen Degustationsmenüs (für 80 Franken): einem feinen Papaya-Frühlingszwiebel-Türmchen mit Teriyaki-Rindfleischwürfeln und karamellisierter Entenleber. Tadellos gemacht wie die Jakobsmuscheln mit Safran und Mandeln auf Peperoni und Gazpacho-Shot. Bei den A-la-carte-Vorspeisen begeisterte uns das Dreierlei von der Entenleber auf Salatstreifen. Einen ersten Höhepunkt setzte ein himmlisch scharfes Wasabi-Sorbet zu den mit Koriander parfümierten Jakobsmuscheln. Nur dezent in der Schärfe war das thailändische Chickencurry mit gebratenen Früchten. Uneingeschränktes Lob verdiente dafür das Kalbsschnitzel mit Parmaschinken; den Klassiker reicherte Anderegg mit pikanten Chilinüssen an, dazu gab's Rucolarisotto. Beim Lammrack mit Rosmarin-Cognac-Jus bewies der Chef, dass er neben der Weltküche auch die klassische französische Cuisine im Griff hat. Kein Wunder, sein Rüstzeug holte sich Anderegg ja bei Grössen wie Girardet und Witzigmann. Eine gute Note gaben wir auch dem Kalbsfilet, gespickt mit einem Stück Bourbon-Vanillestengel und aufgetragen mit Artischocken und Sommergemüse; auf dem gleichen Teller auch noch servierte Langustino auf Hummersauce hätten wir nicht vermisst. Im Menu überzeugte die zarte Perlhuhnbrust mit kräftigem Portweinjus, Limonen gaben der Polenta dazu einen feinen Kick. Wir waren fast satt und teilten uns das Dessert: Brownies mit Macadamianüssen sowie Chili und Bananen-Ingwer-Glace, eine gelungene Kombination. Mit dem Service waren wir heuer sehr zufrieden.»

Gault Millau  
Guide Schweiz – Der Reiseführer für Gourmets 2009

Hotel Victoria  
Bahnhofplatz 9  
3860 Meiringen

14 Punkte Gault Millau

«Der erste Eindruck: Andereggs ist mit dem Umbau ein grosser Wurf gelungen. Die Gaststube präsentiert sich elegant-modern, warme Orangetöne harmonisieren mit dem Purpur der Wände, im Zentrum flackert im Glaskasten ein Feuer, eine Kuhhorn-Arrangement und drei grossformatige Schwarzweissfotos der umliegenden Gipfel verbreiten Lokalkolorit der schicken Art. Zweiter Eindruck: Wir konnten minutenlang den Raum studieren, bevor wir begrüsst und platziert wurden. Den Patzer des Service machte dann Simon Anderegg mit dem Gruss aus der Küche wieder gut: Scampi auf herrlich duftendem Mangochutney mit einem frischen asiatischen Salätchen. Wir bestellten das Degustationsmenu für faire 75 Franken: Kalbsbries mit getrockneten Tomaten und Spargeln, Red-Snapper-Filet im Makadamianuss-Mantel mit Couscous, Perlhuhnbrust mit Rotweinrisotto und eine Käseauswahl – jeder Gang sehr überzeugend. Daneben hielten wir uns an Andereggs Empfehlungen – bei den klassisch leichten französischen ebenso wie bei den asiatischen inspirierten Gerichten. Bei ersteren spürt man Andereggs Können und Kreativität und den Einfluss seiner Lehrmeister von Girardet bis Witzigmann. Eine wahre Freude war das Dreierlei von der Entenleber – das Masterpiece in zarter Crema catalan. Zu Recht legendär ist auch der Ossobucco gremolata mit Kräuterrisotto, der allerdings etwas mehr Biss vertragen hätte. Fein auch des Küchenchefs kulinarische Souvenirs einer Vietnamreise: ein wunderbar rundes Zitronengrassüppchen, eine dezent gewürzte Tom-Ka-Suppe, Tunawürfel an kräftiger Masala-Currysauce mit himmlisch luftigem Kartoffelstock. Beim knackfrischen Haussalat mit Pilzen und Speck waren die Portionen überaus grosszügig, ebenso der Nudelberg in der Tom-Ka-Suppe und die Risottobeilagen. Nur wer nachmittags die Gipfel gestürmt hat, schafft solche Mengen. Der Service gewann mit jeder Runde an Charme und Aufmerksamkeit. Und Simon Andereggs zweimaliger Besuch am Tisch zeigte, wie wichtig ihm glückliche Gäste und deren Echo sind. Das Victoria ist ein Glücksfall für Meiringen.»

Gault Millau  
Guide Schweiz – Der Reiseführer für Gourmets 2008  
Hotel Victoria  
Bahnhofplatz 9  
3860 Meiringen

14 Punkte Gault Millau

«Simon Anderegg lief einmal mehr zur Hochform auf und verwöhnte uns auf der Terrasse mit einem viergängigen Degustationsmenü für gerade mal 75 Franken. Den gelungenen Einstieg machte eine Trilogie von der Entenleber: gebraten auf Apfel, als Praline im Pistazienmantel in Portweingelee und – besonders exquisit – als Crema catalán. Zur Jahreszeit passend folgte eine Bärlauchsuppe mit einer gebratenen Black-Tiger-Crevette und Rohschiken-Grissini. Als Hauptgang gab's ein dünn geschnittenes Kalbsschnitzel, dem frischer Ingwer und roter Pfeffer ein pikantes Aroma verliehen. Den gelungenen Schlusspunkt unter den feinen Viergänger markierten schmackhafte, perfekt reife Erdbeeren an Grand-Marnier mit einem leichten Mohnparfait.

A la carte probierten wir aber auch zwei von Simon Andereggs Favoriten: Als Vorspeise eine reichliche Portion gebratene Entenleber mit Ingwer, Datteln, Apfel und einem gelungenen Nüsslisalat mit Zwiebelsprossen. Und als Hauptgang ein grosses, zart gebratenes US-Rindsfilet «Victoria» an Rotweinsauce mit feiner getrüffelter Kartoffelmousse und glasierten Zwiebeln. Ein köstlicher Käseteller rundete die A-la-carte-Auswahl ab – wir hätten uns allerdings schon mehr Erklärungen dazu gewünscht. Und wenn wir schon beim Wünschen sind: Für ein Lokal in Meiringen, wo spontane Wolkenbrüche in der warmen Jahreszeit an der Tagesordnung sind, wäre eine regensichere Terrasse kein übertriebener Luxus. Sonst gibt's nur Lob: auch für die freundliche Servicecrew und die entspannende Atmosphäre.»