



Victoria

Bahnhofplatz 9
3860 Meiringen

Gault&Millau 2024

Im Hotel Victoria mitten in Meiringen hält Patron und Koch Simon Anderegg seit vielen Jahren an seinem aufwendigen Konzept fest. Im eleganten Restaurant mit schöner Terrasse wird noch eine umfassende Karte aufgelegt, die der Chef immer wieder und mit oft fernöstlich inspirierten Gerichten erneuert.

Vom nahenden Frühling zeugten als Amuse-bouche die gebratenen Spargeln, eine mit Palmherzen gefüllte Frühlingsrolle und etwas Erbsen-Wasabi-Püree. Die Seafood-Variation mit gebratenem Scampo, Jakobsmuschel, Luzerner Saibling und mariniertes Lachsrolle an Meerrettichschaum kombinierte Anderegg überraschend, aber fein, mit luftigen Gnocchi und servierte dazu einen kleinen Salat. Sehr gut war auch die leichte und trotzdem kräftige Artischockensuppe mit nussigem Marroni-Püree, tadellos in Qualität und Zubereitung kam das Seezungenfilet an Weissweinsauce mit grünem Pfeffer, Salzkartoffeln und gebratenem Wintergemüse auf den Tisch. Der Chef überzeugte aber auch mit dem dezent scharfen, indischen Butter-Chicken-Curry, serviert mit Naan, Klebreis und marinierten Gurken. Umfangreich ist die ambitionierte Weinkarte mit ausgesuchten Grossflaschen und Raritäten.