



Victoria

Bahnhofplatz 9
3860 Meiringen

Gault&Millau 2026

Keine Show, kein Chichi, keine trendigen Effekte – nur präzises Handwerk. Auf der Terrasse des traditionsreichen Hotels Victoria serviert Simon Anderegg ein Degustationsmenü ganz ohne Allüren, aber mit klassisch geschulter, eigener Handschrift.

Der Auftakt: Tuna-Carpaccio von ausgezeichneter Qualität, tiède serviert, mit fein austarierter Soja-Zitrus-Vinaigrette, die Frische bringt; dazu weisse und grüne Spargeln mit schönem Biss. Von den Ravioli mit gebratener Entenleber sind wir ziemlich begeistert: Der Teig hauchdünn, sauber geschlossen und technisch makellos; die Füllung kräftig im Geschmack und elegant in der Textur; dazu Frühlingszwiebeln als grünen Kontrapunkt – ein starker, grossartig ausgeführter Gang. Der Chef empfiehlt Seezunge und Jakobsmuscheln. Das ist klassisch, aber nicht altmodisch. Bei der Sole imponiert die elegante Weissweinsauce mit gutem Säurespiel. Die Jakobsmuscheln sind aussen kross, innen perfekt glasig und werden an einer Sauce mit rotem Pfeffer serviert. Das Dessert nennt sich bescheiden «Zweimal Apfel»: eine Tarte Tatin, goldbraun karamellisiert und nicht zu süss. Und daneben ein Öpfelchüechli, luftig und knusprig.

Zwei grosse Lehrmeister und «Jahrhundert-Köche» prägen die Küche von Simon Anderegg: Frédy Girardet (Crissier) und Eckart Witzigmann (München). «Eine Lebensschule», sagt Anderegg heute. Das «Victoria» ist ein Haus mit Substanz. Und mit Stil. Ausgesuchte Schweizer Weine im Offenausschank.