



Gault Millau
Guide Schweiz – Der Reiseführer für Gourmets 2020

Hotel Victoria
Bahnhofplatz 9
3860 Meiringen

14 Punkte Gault Millau

Ein gutes Hotel ohne eine gute Küche geht gar nicht. Die Andereggs haben das in ihrem «Victoria» viel früher als andere begriffen und schon immer auf den Faktor Kulinarik gesetzt. Hausherr und Chef Simon pflegt seit jeher eine regional ausgerichtete Hotelküche, die das bisschen Mehr an Qualität, Fantasie und Sorgfalt hat. «Victoria»-Returners von nah und fern schätzen das seit Jahren. Und sie schätzen auch die gelungene Mischung von Klassikern und Überraschungen auf der vielseitigen, doch übersichtlichen Karte. Als Gruss aus der Küche läutete eine Falafel mit Minze den Abend knusprig und frisch ein. Wir wählten aus der Evergreen-Ecke den Haussalat mit vielerlei Grün, gerösteten Pilzen und Speckstreifen – der Berg Salat war fast so imposant wie die Kulisse der Haslitaler Berge vor dem Panoramafenster. Fein kombiniert war die Ceviche vom Tilapia (Buntbarsch) mit Avocado, Koriander und Limonen. Andereggs Hang nach Asien verriet dann die Sommerrolle mit Roastbeef und grob geraffelem Gurken-Melonen-Salat. Für einen leichten, aromatisch sehr harmonischen Genuss sorgte die grillierte Geflügelbrust mit Kokos, pochierem Pak-Choi, Litschis, butterzarten Linsen und einem Süsskartoffelkuchlein. Der Glanzpunkt des Abends aber war das Hirsch-Entrecote aus österreichischer Jagd, punktgenau zubereitet und begleitet von Ravioli mit kräftiger Feigen-Pecorino-Füllung und kraftvoller Kräuterbutter.



Gault Millau
Guide Schweiz – Der Reiseführer für Gourmets 2019

Hotel Victoria
Bahnhofplatz 9
3860 Meiringen

14 Punkte Gault Millau

Im «Victoria» schätzen wir den gelungenen Mix aus alpiner Gemütlichkeit und zeitgenössischer Eleganz. Und noch mehr den Mix von Simon Andereggs Kreationen: Er peppt die klassische französische Küche mit asiatischen Einflüssen auf und huldigt seiner Berner Oberländer Heimat mit überwiegend regionalen Produkten. Wir starteten schön und gut mit einem coolen Amuse-bouche aus Lachstatar im Rettichmantel sowie mit einem knackigen Sellerie-Radiesli-Salat mit Rettich-Rahm-Schaumkrone. Zu den Evergreens gehört der Haussalat mit gerösteten Pilzen und Speckstreifen von beeindruckender Grösse. Freude machten auch die gebratenen Seezungenfilets auf Spargelsalat mit Schalotten, Sesam und lila Kleeblüten. Comme il faut war die gebratene Entenleber mit feinem, süss-scharfem Mango-Frühlingszwiebel-Salat und scharfem Wasabi-Sorbet. Eine gelungene Aromakombination bot das Filet vom Saint-Pierre auf Spargel-Ravioli im Orangenteig mit gerösteten Thymianmandeln. Sein Händchen für Saucen bewies der Chef mit der fein ausbalancierten Zitronensauce zum zarten Kalbsschnitzel aus der Region, das mit grünen Spargeln und Safran-Gnocchi serviert wurde. Makellos war das mächtige Rib Eye Steak mit Provence-Kräuter-Butter, krossen Pommes frites und Frühlingsgemüse. Den Abend rundeten ein Mohnparfait mit Erdbeeren, Himbeeren und Zwetschgenstückchen sowie ein Sabayon ab. Von der Weinkarte mit vielen Schweizer Crus wählten wir eine Jeninser Pinot-noir-Auslese von Jürg Obrecht. Kompetenter und freundlicher Service.



Gault Millau
Guide Schweiz – Der Reiseführer für Gourmets 2018

Hotel Victoria
Bahnhofplatz 9
3860 Meiringen

14 Punkte Gault Millau

Seit Jahr und Tag steht Simon Anderegg am Herd des «Victoria». Er arbeitet mit Präzision und Hingabe und nimmt sich auch stets die Zeit, seinen Gästen die Aufwartung zu machen. Von vielen Reisen durch Asien hat er Inspirationen mit ins Berner Oberland gebracht, die seiner klassisch französischen Küche einen frischen Kick verleihen: Ein feiner Twist fernab von gekünsteltem Fusion-Firlefanz, der uns immer wieder gern im «Victoria» einkehren lässt. Vor allem im Winter, wenn das mächtige Cheminée im eleganten Ambiente zusätzlich gemütliche Wärme verbreitet. Wir starteten mit dem bunten, knackfrischen Klassiker «Saisonsalat» – rohes Gemüse mit Nüssen und Sprossen. Vorzüglich wie immer der Carpaccio vom im Haus geräucherten Lachs mit Linsensalat und Limonen auf mariniertem Blattgrün. Wie stets waren die Entenleber-Medaillons auf Mango-Frühlingszwiebel-Salat sekundengenau gebraten – ein typisches Beispiel von Andereggs geschicktem Händchen für Aromakombinationen; denn dazu gab's noch ein kaltes und scharfes Wasabi-Sorbet. Beim «Cadillac», einem Kombi von Kalb (Schnitzelchen), Entenleber und Hummer (Schwanz), überzeugte jede Komponente, der dazu servierte Trüffelrisotto mit Balsamico-Kaviar hatte den richtigen Biss. Saftig und zart waren die Entrecotes vom Hirsch, garniert mit sämigen Polenta-Kugeln und Gemüse. Bei Anderegg überzeugt auch Vegetarisches: Das Seitan-Steak mit köstlicher Kokossauce harmonierte perfekt mit Blattspinat und Shiitake-Pilzen. Die Dessertkarte ist vielfältig und wir liessen uns wider das bessere Wissen noch zu gebrannter Creme mit Beeren, zum Mangosorbet mit im Eisblock gefrostetem Wodka sowie zu karamellisierter Ananas mit Minze, Heidelbeeren und Physalis hinreissen. Wir bereuten nichts. Nach dem feinen Essen hatten wir eigentlich nur einen bescheidenen Wunsch an den Chef: So sehr wir die Klassiker auf der Karte schätzen, von dem einen oder anderen neuen Gericht würden wir uns auch gern verführen lassen.



Gault Millau
Guide Schweiz – Der Reiseführer für Gourmets 2017

Hotel Victoria
Bahnhofplatz 9
3860 Meiringen

14 Punkte Gault Millau

Zwei Männer halten Meiringens Ruf als Tourismus-Magnet aufrecht: Sherlock Holmes, der Meisterdetektiv, und Simon Anderegg, der Meister in der «Victoria»-Küche. Doch während man das kleine Holmes-Museum bald gesehen hat, bekommt man von Andereggs Kochkunst im rustikal-eleganten «Victoria» vis-à-vis nie genug. Wir bewundern die Ausdauer und Sorgfalt, mit welcher der Chef seit Jahren am Werk ist. Und wir schätzen die Art, wie er der regionalen Küche mit asiatischen Zutaten einen modernen Dreh gibt. Zum Beispiel dem Entenlebermedaillon mit Mango-Frühlingszwiebel-Salat und Wasabi-Sorbet – eine gelungene Kombination starker Aromen, verschiedener Konsistenzen und Temperaturen.

Schon das Amouse-bouche zeigte die Vorlieben Andereggs; ein Spargel-Curry-Süppchen, ein Taboulé und schwarze Linsen mit geräuchertem Lachs. Der üppige Haussalat mit gerösteten Pilzen und Speckstreifen war comme il faut knackfrisch. Vergnüglich schmeckte die quietschgrüne Petersiliensuppe mit einem flauschigen Ravioli und einer Tomaten-Bruschetta. Wie gut der Chef Aromen kombiniert, zeigte auch die Artischocken-Variation mit Kalbsmilken in Ahorn-Balsamico. Viel Lob verdiente das US-Rindsfilet, das dank Sous-vide-Methode rosa und saftig an tiefer Rotweinsauce daherkam; fein mundeten die Trüffel-Kartoffel-Mousse und die glasierten Zwiebeln dazu. Tadellos schmeckte das Geschnetzelte vom Kalb mit Pak-Choi und mustergültigen Rösti; ein Highlight war auch hier die tolle dunkle Sauce – hinter deren Geheimnis wäre auch Holmes nicht so schnell gekommen.



Gault Millau
Guide Schweiz – Der Reiseführer für Gourmets 2016

Hotel Victoria
Bahnhofplatz 9
3860 Meiringen

14 Punkte Gault Millau

Im «Victoria» kocht Simon Anderegg seit Jahren mit ungebrochener Verve und lobenswerter Konstanz. Neben seinen Klassikern der regionalen und thailändischen Küche setzt der Chef trendgercht auch auf vegane Gerichte – bei den Vorspeisen sind das fünf von acht, bei den Hauptgängen immerhin zwei. Das vegan nicht Verzicht heissen muss, bewies das Amouse-bouche: ein leckeres Samosa, gefüllt mit Süsskartoffeln, Erbsen und Weinbeeren, ein Salätchen aus roten Linsen und ein Mangochutney mit Sauerrahm. Dafür spielte beim Haussalat das fein gehobelte Gemüse neben kross gebratenen Speckwürfeln und Pilzen eine Nebenrolle. Im Degustationsmenu (vier Gänge für faire 95 Franken) gefiel uns die Kombination von grilliertem grünen Spargeln mit rosa Pfeffer zur tadellos gebratenen Entenleber auf Apfel-Linsen-Salat sehr. Und gar begeistert waren wir von der Spargel-Gurken-Suppe, die farblich und geschmacklich hervorragend harmonierte. Fein schmeckte die Zweierlei-Zubereitung von Forelle und Lachs (beide hausgeräuchert): als Filet und als Mousse, serviert mit Cherry-Couscous auf Kräutersösschen. Frisch und frostig war das Campari-Heidelbeer-Sorbet mit Grantapfelkernen. Und nur Lob gab's für die saftigen Pouletwürfel im Tempura-Knsuper-Mäntelchen an Orangen-Chili-Sauce mit Trockenreis und Pak-Choi-Gemüse wie auch für die rosa Entenbrust an Orangen-Barbecue-Sauce mit Rübliheu. Hübsch schliesslich die Desserts: exotische Frühlingsröllchen mit karamellisieren Ananasstücken, ein Kiwishot, eine Kugel Glace mit marokkanischer Minze und eine Ingwer-Blätterteig-Stange mit Limettensaft.



Gault Millau
Guide Schweiz – Der Reiseführer für Gourmets 2015

Hotel Victoria
Bahnhofplatz 9
3860 Meiringen

14 Punkte Gault Millau

Man braucht nicht Sherlock Holmes zu sein, um herauszufinden, wo man in Meiringen gut isst. Seit Jahren ist das «Victoria» neben dem Museum für den legendären Detektiv das erste Haus am Platz.

Als Gruss schickte uns Simon Anderegg ein knuspriges Samosa mit Hirsesalat und einem Mangochutney. Gut mundeten dann die Shrimps an kräftiger Koriander-Knoblauch-Sauce und das gebratene Wolfsbarschfilet auf Hirsesalat mit Olivenöl und Limetten. Auf den Saisonsalat mit Parmesanwürfeln, Balsamico und einem pochierten Haslitaler Ei folgte eine gebratene Entenleber, begleitet von Peterlirösti mit Quittenchutney und einem Kartoffelshot mit Wodka – ein Süppchen der Spitzenklasse. Das Kaninchenfilet an grünem Pfeffer und Dijon-Senf sowie mit Süsskartoffeln und jungem Spinat ist ein alter Bekannter auf Andereggs Karte. Es gefiel uns so gut wie der in Paulaner-Bier marinierte Lammspiess vom Grill mit knusprigen Country Fries und Saisongemüse.

Nach dem Basilikumsorbet schlossen wir mit in Portwein marinierte Erdbeeren auf einem Streuselboden mit einem harmonischen Mohn-Minze-Parfait.

Grosse Terrasse unter Kastanienbaum.



Gault Millau
Guide Schweiz – Der Reiseführer für Gourmets 2014

Hotel Victoria
Bahnhofplatz 9
3860 Meiringen

14 Punkte Gault Millau

«Den Weg ins Haslital nehmen wir immer wieder gern auf uns – mindestens solange
Anderegg in der Küche des Victoria steht. Denn der Chef versteht es, Simon
trotz fest im Tal verwurzelter Karte, die Alpen mit den Tropen in Einklang zu bringen.
Zum Beispiel mit einem Grünspargelsalat, den eine gebratene Jakobsmuschel
und Rohschinken-Tranchen mit Fenchelsamen begleiteten. Fein auch die Artischockenherzen
im Tempurateig mit gedünsteten Tomaten und grünen Spargeln.
Und vorzüglich der als des Küchenchefs Favorit empfohlene Hummer-Tail sowie das Kalbsschnitzel mit
Spargelrisotto, Artischocken und Hummerjus. Lob verdient auch das gebratene Kaninchenfilet sowie seine
Beilagen: knackfrisches asiatisches Gemüse, knusprige Limonentaschen und eine verblüffende
Saucenkombination von Erdnuss und Mango.
Aus dem umfangreichen Dessertangebot wählten wir einen Eiscafé Victoria (königlich gut)
und einen Sabayon (himmlisch fein).»



Gault Millau
Guide Schweiz – Der Reiseführer für Gourmets 2013

Hotel Victoria
Bahnhofplatz 9
3860 Meiringen

14 Punkte Gault Millau

«Hübsch ist's im entspannenden Chalet-Schick des Victoria, konstant die Leistung von Küchenchef Simon Anderegg. Er pflegt im Haslital aus seiner saisonal ausgerichteten Karte weiterhin eine ambitionierte asiatische Küche mit raffinierten Aromakombinationen. Wir starteten mit zarten Lachsrosen und Jakobsmuscheln auf frischem Asien-Salat und einem umwerfenden Wasabisorbet. Beim Spargelsalat mit Black-Tiger-Shrimps überzeugten Grünzeug und Meergetier; das überraschende Cranberydressing gefiel uns gut. Ein grob gehacktes Tatar vom US-Rindsfilet war von prima Qualität und angenehmer Schärfe, die köstliche Spargelsuppe wurde von einem Rohschinkenstück und Selleriechips begleitet. Die lauwarmen Spargeln harmonierten prächtig mit dem pochierten Ei und feinem Fenchel-Rohschinken. Und das Wolfsbarschfilet mit Artischocken, Limonen-Polenta und getrockneten Tomaten gefiel genauso wie das Lamrack an Thymiansauce mit Süsskartoffeln und grünen Spargeln. Mit einem zarten Gitzi, Bärlauch-Polenta und karamellisierten Frühlingszwiebeln setzte der Chef noch eins drauf. Ein herbes Campari-Sorbet leitete zum Sauerrahmparfait mit Erdbeeren an Balsamico über – die Küche überzeugt auch bei den Desserts.»



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 zweifarbigen 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 Teigtäschchens auf Mangochutney und eines knusprigen Frühlingsröllchens 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 Trüffelpaggetti überzeugte die Sellerie-Trüfflessenz im Tässchen. Nach drei Sorbetkügelchen (Galant, Zitronengras und Randen!) mundete das Kalbsfiletmedaillon mit Entenleberdeckel köstlich, tadelloso 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.»