



## Victoria

Bahnhofplatz 9  
3860 Meiringen

### Gault&Millau 2025

Pho-Bo-Suppe, Sole oder Schnitzel? Die Gäste im Boutiquehotel Victoria mitten im beschaulichen Meiringen haben die Qual der Wahl: Darf's heute asiatisch sein? Die vietnamesische Nudelsuppe Pho Bo mit Rindfleischkugeln und Koriander ist aus der Karte nicht mehr wegzudenken, und die Variation «Taste of Asia», täglich frisch zubereitet, schmeckt auch wunderbar. Chef Anderegg hat in Vietnam gearbeitet. Macht diese Gerichte besser.

Die Alternative: klassisch-französische Küche etwa mit Filets vom Sole. Oder ein Skrei aus den Lofoten. Nach dem Skifahren auch mal Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti oder Wiener Schnitzel. Oder gleich ein ganzes Degustationsmenü (für 100 Franken) mit dem gemeinsamen Nenner: herausragend gut, höchste Präzisionsstufe. Das verwundert nicht: Simon Anderegg hatte in jungen Jahren mit Frédy Girardet, «le pape», den härtesten Ausbildner der Schweiz. «Die drei Jahre in Crissier haben mich geprägt. Eine Lebensschule! Viele Rezepte setze ich noch heute so um wie damals bei Monsieur Girardet.» Zweiter Lehrmeister: Münchens «Jahrhundertkoch» Eckart Witzigmann.

Der Lunch im «Victoria» startet vergnüglich: Rüebli-, Kurkuma- und Karottensaft zur Begrüssung. Dann ein Petersilien-Shot und -Salat mit einer heissen Falafel-Kugel obendrauf. Highlight ist ein Carpaccio, der nicht wirklich einer ist: Anderegg sautiert das Rindfleisch in der Pfanne, schneidet es dünn auf, serviert es tiède, greift wie früher sein Mentor Frédy Girardet ziemlich unerschrocken zur Pfeffermühle, legt einen wunderbaren Nüsslisalat dazu sowie eine perfekte Vinaigrette und eine Koriandermischung drüber. Beilage? Ein Pfifferling-Raviolone! Sehr angetan waren wir auch von den Solefilets, «old school» natürlich, aber erstklassig: Die Seezungenfilets waren perfekt gebraten und wunderbar «zitronig», die Weissweinsauce (mit Nachschlag!) sehr verführerisch – und jedes der fünf verschiedenen Gemüse perfekt zubereitet.

Anderegg ist immer für eine Überraschung gut. Gilt auch für die hausgemachten Desserts: Passionsfrucht-Fotzelschnitte! Täglich mittags und abends geöffnet.