

Brasserie mit Wiedikerli

Zürich - Über sein neues Restaurant AuGust im Fünfsternhotel Widder sagt Direktor Jan E. Brucker: «Wir wollen unser Haus zur Strasse hin öffnen, und deshalb soll das AuGust auf keinen Fall elitär sein.» Gläserne Vitrinen, schwarz-weiße Keramikfliesen und schwarze Deckenlampen verhelfen der Brasserie am Rennweg zu ungezwungener Atmosphäre. Auch die Speisekarte ist weit entfernt von elitärem Gehabe. Die Wiedikerli von der Metzgerei Keller gibt es für 18, den Wurstspieß von Hornecker für 19 Fr. Trotz 6.50 Fr. extra für die Beilage nach Wahl bewegt sich das AuGust im Segment des Zeughauskellers. Doch die Küche bietet mehr als Wurst: Das Angebot an Innereien ist gross. Nierli, Milken, Kutteln - und jeden Dienstag Leberli bietet Chefkoch Dietmar Sawyere an. Wer es edel mag, erfreut sich am Kalbsfilet-Carpaccio mit Trüffel. Vegetariern bleiben die Cremeschnitte am Meter und das breite Frühstücksangebot. Ab April können die Gäste auch im 30-plätzigem Boulevardcafé speisen. (akn)