

HERZLICH WILLKOMMEN **IM BOILERROOM**

Wo früher die Heizzentrale des Sulzer-Areals betrieben wurde, wird heute wieder mächtig eingeheizt!

Zu Beginn des letzten Jahrhunderts errichteten die Gebrüder Sulzer in unmittelbarer Nähe zur Altstadt einen Grossindustrie-Stadtteil, welcher über das Industrieareal hinaus die Stadt mit Fabrikantenvillen und Arbeitersiedlungen massgeblich mitgestaltete. Das Kesselhaus, welches mit seinen 16 Meter hohen Silos das höchste Gebäude und gleichzeitig das Eingangsportale des Sulzer-Areals darstellt, war früher als Heizzentrale für die Energie des gesamten Sulzer-Areals zuständig. Da dessen Wärmeversorgung wegen verschiedenen Anbauten auf dem Sulzer-Gelände nicht mehr reichte, wurde es während drei Jahren umgebaut.

1954 begannen die eigentlichen Bauarbeiten für das «neue Kesselhaus». Die Wärmelieferung für das Areal durfte zu keiner Zeit unterbrochen werden, weshalb sich die Bauarbeiten über mehrere Jahre erstreckten. Im August 1957 wurde der erste neue Kessel angefeuert. Jeder der vier Kessel verfügte über einen Kohlesilo mit einem Fassungsvermögen von etwa 400 Tonnen. Gefüllt wurden diese mit einer Kranbahn. Diese beiden Elemente sind heute Teil des eindrucklichen Interieurs des Boilerrooms.

Die Sulzer-Werke und somit auch das Kesselhaus liegen seit 1995 still und das Areal bietet nun Platz für zeitgenössische Projekte. Eines davon ist der Boilerroom. Mit seinem ursprünglichen, industriellen Charakter verwöhnt er Sie mit einem kleinen aber feinen Foodangebot und einem breiten Cocktail- und Longdrink-Sortiment.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen viel Spass und zum Wohl!

Ihr Boilerroom-Team

CHIPS & QUESADILLAS

Nachos	Tortilla Chips mit Käse überbacken dazu Guacamole, saurer Halbrahm und Tomatensalsa (auch als kleine Portion erhältlich)	15.00 1/2 10.00
Nachos «Picante»	Tortilla Chips mit Käse und Chili überbacken dazu Guacamole, saurer Halbrahm und Tomatensalsa (auch als kleine Portion erhältlich)	16.50 1/2 11.50
Nachos «Bacon»	Tortilla Chips mit Speck und Käse überbacken dazu Guacamole, saurer Halbrahm und Tomatensalsa (auch als kleine Portion erhältlich)	18.50 1/2 12.50
Tortilla Chips	Tortilla Chips dazu Guacamole, saurer Halbrahm und Tomatensalsa (auch als kleine Portion erhältlich)	12.00 1/2 7.50
Quesadilla	Quesadilla mit Käse, Guacamole dazu Tomatensalsa (auch als kleine Portion erhältlich)	15.00 1/2 10.00
Quesadilla «Bacon»	Quesadilla mit Speck und Käse, Guacamole dazu Tomatensalsa (auch als kleine Portion erhältlich)	18.50 1/2 13.00
Quesadilla «Chicken»	Quesadilla mit Chicken, Käse, Tomatensalsa, roten Zwiebeln, dazu saurer Halbrahm (auch als kleine Portion erhältlich)	19.00 1/2 13.00

WINGS, WURST & RIBS

Chicken Wings	12 marinierte Chicken Wings mit Bohemia BBQ-Sauce	22.00
	6 marinierte Chicken Wings mit Bohemia BBQ-Sauce	15.00
Boiler Rum Wurst	Zwei würzige, mit Rum aromatisierte Schweinsbratwürste dazu homemade Rumdip und French Fries	19.00
Spareribs	350g marinierte Spareribs mit Bohemia BBQ-Sauce und French Fries	29.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Wir beziehen unser Fleisch und Poulet aus der Schweiz.

Bei Fragen zu Allergenen geben dir unsere Servicemitarbeitenden gerne Auskunft.

BURGER

The Boilerroom Burger	Swiss Black Angus Beef Burger im Ciabatta Brot mit Zwiebelconfit, Jalapeños, Chipotle-Mayonnaise, Käse, Speck und French Fries	26.00
Whisky Burger	Swiss Black Angus Beef Burger im Ciabatta Brot mit einer BBQ-Jack Daniels Sauce, Käse, Speck, Cole Slaw und French Fries	25.50
Pastrami Burger	Pastrami im Ciabatta Brot mit einer Apfel-Senf-Sauce, Cole Slaw und French Fries	28.00
Brie Burger	Swiss Black Angus Beef Burger im Ciabatta Brot mit Brie Käse, Preiselbeerconfit, Cole Slaw und French Fries	24.50
Bacon Cheese Burger	Swiss Black Angus Beef Burger im Ciabatta Brot mit Käse, Speck, Cole Slaw und French Fries	23.50
Red Hot Chili Burger	Swiss Black Angus Beef Burger im Ciabatta Brot mit Chili, Käse, Cole Slaw und French Fries	25.00
Crispy Chicken Burger	Pouletbrust im Cornflakes-Mantel im Ciabatta Brot mit Avocado, Curry Sauce und French Fries	24.00
Veggie Burger	Gemüseburger im Ciabatta Brot mit grillierter Zucchetti, Pesto, saurem Halbrahm und French Fries	21.00
Jumbo Burger	alle Swiss Black Angus Beef Burger mit 250g statt 160g Fleisch	+6.50
Beyond Meat	Wechsle das Patty zu Beyond Meat – der Fleischersatz aus Erbsenprotein	+3.00
Low Carb	Wähle deinen Burger ohne Ciabatta Brot, serviert im Eisberg-Salatblatt.	

Alle Burger werden im Körbchen serviert.

FRENCH FRIES

French Fries	mit 3 verschiedenen Saucen serviert (Roxy Sauce, saurer Halbrahm, Ketchup)	9.50
---------------------	--	-------------

WRAPPED SALAD

Verschiedene Salate eingerollt als Wrap.

Chicken California Wrap	Lattichsalat, Pouletbruststreifen, Mais, Karotten, Kabis, Hüttenkäse mit Balsamico-Salsa-Dressing <i>im Körbchen serviert</i>	18.50
Veggie Wrap	Lattich-, Eisbergsalat, Zucchetti, Hüttenkäse, Streifen vom Gemüsemedaillon an einem Curry-Minz-Dressing <i>im Körbchen serviert</i>	18.50

SALAD

Classic Caesar Salad	Lattichsalat, mit Parmesan an Caesar-Dressing Nach Wunsch: mit Speck mit Chicken kleine Portion	17.00 20.00 23.00 8.00
-----------------------------	--	---

SWEETS

Toblerone Mousse	homemade	5.00
Homemade Cake	frag unser Team nach dem aktuellen Cake	
Homemade Brownie	mit Tahini	5.00
Glacé	Vanille oder Schokolade im Becher	5.00
Sorbet	Erdbeer im Becher	5.00

SOFTDRINKS

offen

Homemade Ice Tea		2.5 dl 5 dl	4.50 6.50
Soda Wasser		2.5 dl 5 dl	3.50 6.00
Coca-Cola		2.5 dl 5 dl	4.50 6.40
Sprite		2.5 dl 5 dl	4.50 6.40
Schweppes Ginger Ale		2.5 dl 5 dl	4.50 6.40
Cranberry-Schorle	Cranberrysaft, Limette, Soda	2.5 dl 5 dl	4.00 6.50
Apfel-Schorle	Apfelsaft, Soda	2.5 dl 5 dl	4.00 6.50
Flaschen			
Henniez	grün - mit Kohlensäure	5 dl	6.20
Henniez	blau - ohne Kohlensäure	5 dl	6.20
Gazosa Goldesina	Limone, Mandarino, Mirtillo	3.5 dl	5.50
Cucumis	Gurken Soda	3 dl	6.50
Möhl	Saft vom Fass, alkoholfrei	5 dl	7.00
Kinley Bitter Lemon		2 dl	4.80
Kinley Tonic		2 dl	4.80
Fever Tree Tonic	Mediterranean Tonic Water	2 dl	5.50
Coca-Cola		2 dl	4.80
Coca-Cola Zero		3.3 dl	4.80
Red Bull		2.5 dl	5.80

YOOTEÄ pure & organic

Lemon Grass	Eine perfekte Mischung aus Grüntee, purem Zuckerrohr und belebendem Lemongrassaroma	5 dl	5.80
Ginger Apple	Eine würzige Mischung aus Grüntee, Apfelsaft und aromatischem Ingwer	5 dl	5.80
Jasmeen Green	Eine vollendete Mischung aus Grüntee, Jasmin und belebender Minze	5 dl	5.80
Pink Rose	Eine geheimnisvolle Mischung aus Grüntee, Granatapfel und verführerischer Rose	5 dl	5.80

JUICES

Diverse Säfte	Orange, Apfel, Passionsfrucht & Orange, Ananas, Cranberry, Tomaten	2.5 dl	5.00
----------------------	--	--------	------

SPRITZER

Classic	Weisswein, Soda oder Citro	7.00
Bellini	Prosecco mit Pfirsichpürree	8.00
Hugo Spritz	Prosecco, Holundersirup, Soda, frische Pfefferminze	8.00
Aperol Spritz	Prosecco, Aperol, Soda, Orange	9.00
Kir Royal	Prosecco mit Cassis	9.00

BIERE

Frag unser Team nach dem aktuellen Special Bier.

	offen			
Haldengut	Schweiz	2.5 dl 5 dl 1.5 l	5.00 8.50 25.00	
Chopfab Amber	Schweiz	2.5 dl 5 dl 1.5 l	5.00 8.50 25.00	
Erdinger Weißbräu	Deutschland	2.5 dl 5 dl 1.5 l	5.00 8.50 25.00	
	Flaschen			
Chopfab	Hell, Trüb oder Dunkel, Schweiz	3.3 dl	7.00	
Stadtguet	Blond oder Amber, Schweiz	3.3 dl	7.50	
Quöllfrisch Naturtrüb	Schweiz	5 dl	8.50	
Appenzeller Brandlöscher	Schweiz	3.3 dl	7.00	
Appenzeller IPA	Schweiz	3.3 dl	8.50	
Stammheimer Hopfenbräu	Schweiz	3.3 dl	7.00	
Sol	Mexico	3.3 dl	7.50	
Desperados	Mexico	3.3 dl	7.50	
Schöffelhofer Grapefruit	Deutschland	3.3 dl	7.00	
Erdinger	alkoholfrei, Deutschland	3.3 dl	7.50	
Appenzeller Leermond	alkoholfrei, Schweiz	3.3 dl	7.50	

Einige unserer Cocktails sind auch mit halber Umdrehung erhältlich
(½ Menge Alkohol)

CLASSIC COCKTAILS

halbe Umdrehung | Regular

Boiler Jack	Jack Daniel's, Ginger Ale, Angostura Bitter	11.00 14.00
Caipirinha Traditionell	Cachaça, Limetten, Rohrzucker	11.00 14.00
Caipirinha Fruity	Cachaça, Limetten, Rohrzucker Maracuja / Erdbeere / Waldbeere / Pfirsich / Birne	11.00 15.00
Mojito Original	Havana Añejo 3 Años, Limetten, frische Pfefferminze, Rohrzucker, Soda	11.00 14.00
Lynchburg Lemonade	Jack Daniels, Curaçao weiss, Lime Juice Zitronensaft, Lemonade	14.00
Old Fashioned	Four Roses, Angostura Bitter, Zucker, Orangenzeste	14.00
Whisky Sour	Four Roses, Zitronensaft, Zuckersirup	14.00
Amaretto Sour	Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft	14.00
Cosmopolitan	Absolut Citron, Triple Sec, Lime Juice, Cranberrysaft	14.00
Frozen Margarita	Tequila Silver, Triple Sec, Zitronensaft Maracuja / Erdbeere / Waldbeere / Pfirsich / Birne	15.00
Frozen Daiquiri	Havana Añejo 3 Años, Lime Juice Maracuja / Erdbeere / Waldbeere / Pfirsich / Birne	15.00
Pimm's No. 1 Cup	Pimm's No. 1, Gurke, Orange, Limette, Zitrone, Minze, Ginger Ale	11.00 14.00
Dry Martini	Gin, Martini Bianco, Zitronenzeste	14.00

VODKA COCKTAILS

halbe Umdrehung | Regular

Moscow Mule	Wyborowa Vodka, Lime Juice, Angostura Bitter, Ginger Beer	15.00
Sex on the Beach	Wyborowa Vodka, Peachtree Likör, Orangensaft, Cranberrysaft	11.00 14.00
Green Snake	Trojka Green, Goldschnee, Ananassaft, Zitronensaft	11.00 14.00
Absolutely Fruit Gap	Absolut Citron, Peachtree Likör, Passionsfruchtsaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	11.00 14.00
Blue Lagoon	Wyborowa Vodka, Blue Curaçao, Zitronensaft, Bitter Lemon	11.00 14.00

GIN COCKTAILS

halbe Umdrehung | Regular

<u>Cucumint</u>	Beefeater Gin, Lime Juice, Cucumis (Gurkenlimonade), Minze	15.00
<u>London Mule</u>	Beefeater Gin, Lime Juice, Angostura Bitter, Ginger Beer	15.00
<u>Gin Tundra</u>	Beefeater Gin, Blue Curaçao, Waldbeere, Minze, Lime Juice	15.00
<u>Gin Fizz</u>	Beefeater Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	11.00 14.00
<u>Singapore Sling</u>	Beefeater Gin, Cherry Heering, Ananassaft, Zitronensaft, Angostura Bitter	11.00 14.00

RUM COCKTAILS

halbe Umdrehung | Regular

<u>Dark & Stormy</u>	Plantation Original Rum, Ginger Beer, Lime Juice	15.00
<u>Mai Tai</u>	Plantation Original Rum, Apricot Brandy, Ananassaft, Zitronensaft	11.00 14.00
<u>Piña Colada</u>	Havana Club Añejo 3 Años, Ananassaft, Kokosnusspüree, Rahm	11.00 14.00
<u>Hurricane</u>	Plantation Original Rum, Passionsfruchtsaft, Ananassaft, Grenadine	11.00 14.00

STRONG ONES

<u>Long Island Iced Tea</u>	Wyborowa Vodka, Gin, Rum, Tequila, Curaçao, Coca Cola, Zitronensaft	18.00
<u>Zombi</u>	Havana Club Añejo 3 Años, Meyers Rum, Plantation Original Rum, Apricot Brandy, Grenadine Sirup, Zitronensaft, Ananassaft	18.00

SHOTS

B-52	Kahlúa, Baileys, Cointreau	8.50
Kamikaze	Wyborowa Vodka, Curaçao, Zitronensaft	8.50
Electric Blue	Havana Añejo 3 Años, Blue Curaçao, Zitronensaft, Kokosnusspüree	8.50
Saure Zunge	Trojka Grün, Zitronensaft, Grenadine Sirup	6.50
Passoatomic	Passoa, Vodka, Orangen-/Passionsfruchtsaft	6.50

... und viele weitere Shots. Frag einfach unser Team!

ALKOHOLFREI

Boilerroom Smoothie	Ananassaft, Waldbeerenpüree, frische Pfefferminze und Crushed Ice	10.00
Virgin Caipirinha	Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale	10.00
Virgin Mojito	Limetten, Rohrzucker, Minze, Bitter Lemon	10.00
Virgin Pina Colada	Ananassaft, Kokosnusspüree, Rahm	10.00
Vanilla Sour	Vanillesirup, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft	10.00
Iced Pears	Birnenpüree, Orangen-Passionsfruchtsaft, Cranberrysaft, Lime Juice	10.00

WEINE

Wir beziehen unsere Weine vom weindepot.ch

1 dl | 2.5 dl | 7.5 dl

Schaumwein

Prosecco Extra Dry **8.00** **56.00**
Enrico Bedin, Trevisio DOC, Italien
Glera – elegant, fruchtig, aromatisch

Weisswein

Marius Blanco **6.50** | **16.00** | **45.00**
Finca los Timonares, Almansa DO, Spanien
Verdejo, Sauvignon Blanc – fruchtig, rassig, frisch

Pinot Grigio «Borgo dei Vassalli» **7.50** | **18.00** | **52.00**
Enzo Lorenzon, Friaul DOC, Italien
Pinot Grigio – aromatisch, würzig, geschmeidig

Grüner Veltliner «Löss» **8.50** | **21.00** | **58.00**
Weingärtnererei Aichinger, Kamptal, Österreich
Grüner Veltliner – fruchtwürzig, spritzig, mineralisch

Chardonnay "Doss" **9.00** | **22.00** | **62.00**
Castelfeder, Südtirol DOC, Italien
Chardonnay – exotisch, harmonisch, feingliedrig

Roséwein

Palm **7.50** | **18.00** | **52.00**
Château de L'Escarelle, Provence IGP, Frankreich
Grenache, Cinsault, Syrah – floral, filigran, balanciert

Rotwein

Marius Reserva **6.50** | **16.00** | **45.00**
Finca los Timonares, Almansa DO, Spanien
Tempranillo, Monastrell, Garnacha
beerig, vollmundig, dicht

Primitivo KALÀ **7.00** | **17.00** | **49.00**
Palamà, Apulien IGP, Italien
Primitivo – harmonisch, samtig, delikat

La Tremenda **7.50** | **18.00** | **52.00**
L'Alfàs del Pi, Alicante, Spanien
Monastrell – kräftig, fruchtig, rund

Ripasso del Castello **9.50** | **23.00** | **65.00**
Villa del Castello, Valpolicella DOC, Italien
Corvina, Rondinella, Corvinone
intensiv, kraftvoll, ausgewogen

APERITIFS

Aperol	11%	4 cl	7.00
Campari	23%	4 cl	7.00
Martini Rosso	15%	4 cl	7.00
Martini Bianco	15%	4 cl	7.00
Pastis 51	45%	4 cl	7.00
Pimm's No. 1	25%	4 cl	7.00

DIGESTIFS

Ramazzotti	30%	4 cl	7.00
Appenzeller	29%	4 cl	7.00
Jägermeister	35%	4 cl	7.00
Limoncello Ricetta	28%	4 cl	9.50

GIN

Bombay Sapphire GB	40% weich, harmonische Wachholdernote	4 cl	12.50
Tanqueray GB	43% kraftvoll, aromatisch	4 cl	12.50
Hendrick's GB	41% frische Gurken- und Wachholdernote	4 cl	14.00
Brockmans Special GB	40% geschmeidig, fruchtige Himbeernote	4 cl	15.00
Gin Mare ES	42.7% Wachholder-, Rosmarin- und Zitrusnote	4 cl	16.00
Monkey 47 D	47% Orange, Fichtennadeln, Koriandersamen	4 cl	16.00
Gin Sul D	43% mediterrane Zitrusnote, blumige Würze	4 cl	17.00
Niemand Dry Gin D	46% Sandelholz, Lavendel und Rosmarin	4 cl	18.00

Mischgetränk-Zusatz 4.00
Fever Tree Mediterrane Tonic 4.50

VODKA

Absolut S	40% Citron, Original	4 cl	11.50
Skyy Vodka	40%	4 cl	12.00
Tito's USA	40%	4 cl	13.00
Belvedere Vodka PL	40%	4 cl	15.00
Grey Goose F	40%	4 cl	15.00

RUM

Havana Club Añejo 3 Años CUB	40%	4 cl	11.00
Havana Club 7 Años CUB	40%	4 cl	13.50
Plantation Original dark Rum double aged BRB	40%	4 cl	12.00
Diplomatico Reserva Exclusiva VEN	40%	4 cl	15.00
Rum Zacapa 23yo GTM	40%	4 cl	17.00

Mischgetränk-Zusatz 4.00
Red Bull 4.50

WHISKY

Canadian | Irish

Canadian Club	40%	4 cl	12.50
Jameson	40%	4 cl	12.50

Scotch Whisky

Ballantines	40%	4 cl	10.50
Chivas Regal 12 years	40%	4 cl	14.50
Johnnie Walker Red Label	40%	4 cl	11.50
Johnnie Walker Black Label 12 years	40%	4 cl	15.00

Single Malts

Oban 14 years (Highlands)	43%	4 cl	17.00
Lagavulin 16 years (Isle of Islay)	43%	4 cl	17.00
The Macallan Amber (Speyside)	40%	4 cl	17.00
Talisker 10 years (Isle of Skye)	45.8%	4 cl	15.00

Bourbon

Jack Daniel's (Sour Mash, Tennessee)	40%	4 cl	12.00
Four Roses (Kentucky)	40%	4 cl	10.00

TEQUILA

Tequila Reserva 1800 Silver	38%	4 cl	14.00
Tequila Reserva 1800 Reposado	38%	4 cl	15.00

PORTWEIN, SHERRY

Vogelsanger's Port Tawny 10 years	20%	4 cl	10.00
Sherry «La Janda» Fino de Jerez	15%	4 cl	9.50

GRAPPA

Grappa di Amarone Barricata	38%	2 cl	12.50
Grappa di Chianti DOCG	38%	2 cl	9.50

KAFFEE

Kaffee / Espresso			4.50
Cappuccino Milchkaffee Latte Macchiato	Zusätzlich mit: Haselnuss- oder Vanillearoma + 0.50		5.50
Doppelter Espresso			5.70
Tee	Bio Jasmin Green, Bio Lemon Grass, Bio Darjeeling, Bio Verveine Bio Rooibos, Bio Pomgranate-Mango		4.50

SPEZIAL KAFFEE

Boiler Kaffee	Jack Daniel's, Kaffee, Zuckersirup, Schlagrahm		9.50
Kaffee Baileys	Baileys, Kaffee, Schlagrahm		9.50
Cuban Hot Coffee	Kaffee, Crème de Cacao, brauner Rum, Zucker		9.50
Vodka Espresso (kalt)	Vodka, Zuckersirup, Espresso, Creme de cacao Shaked auf Eis		9.50
Carajillo	Brandy, Rohrzucker, Espresso		9.50
Coretto Grappa	Espresso, Grappa		9.50