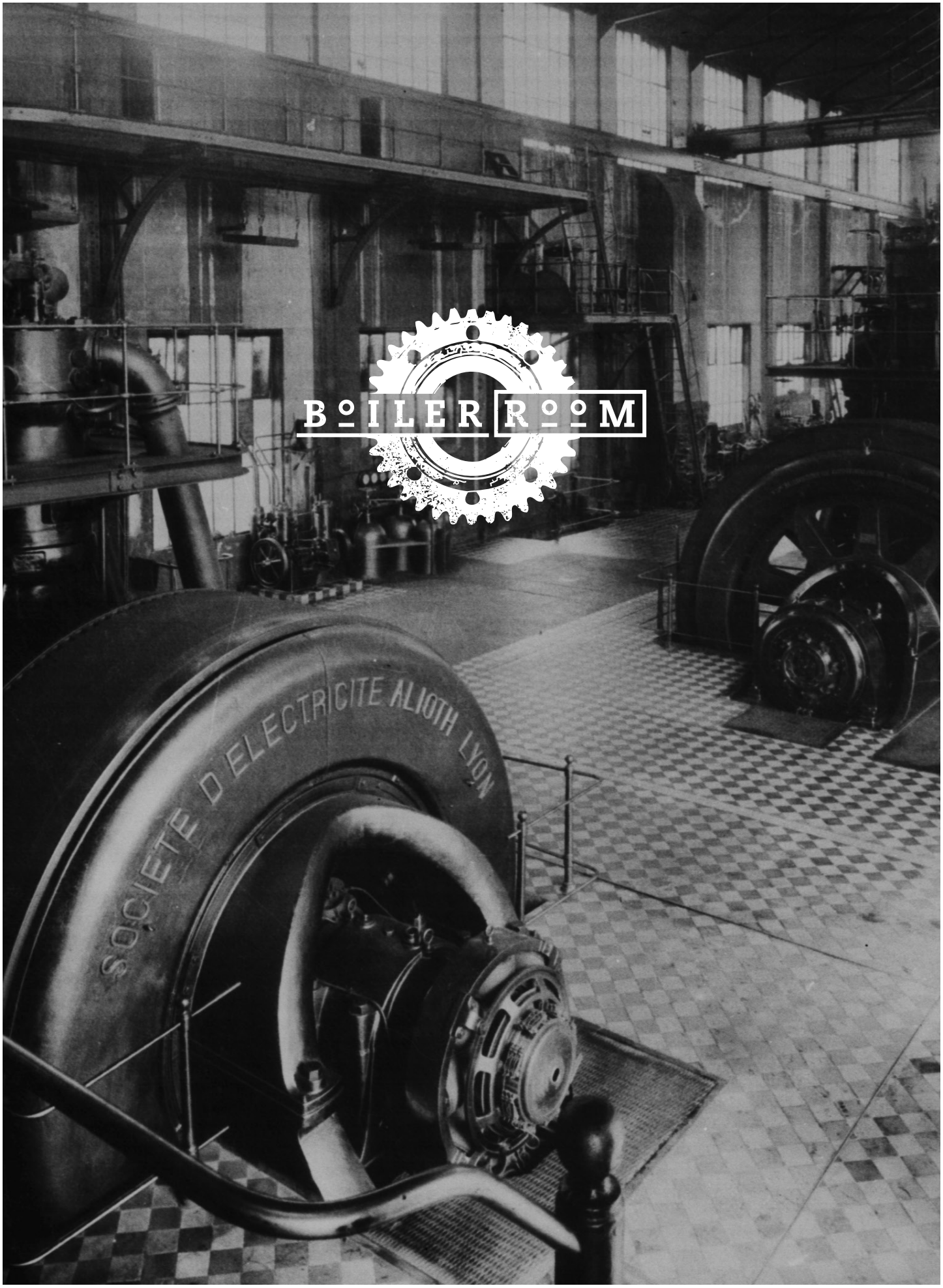


BOILER ROOM

Herzlich Willkommen

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 Eingangsportal 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.

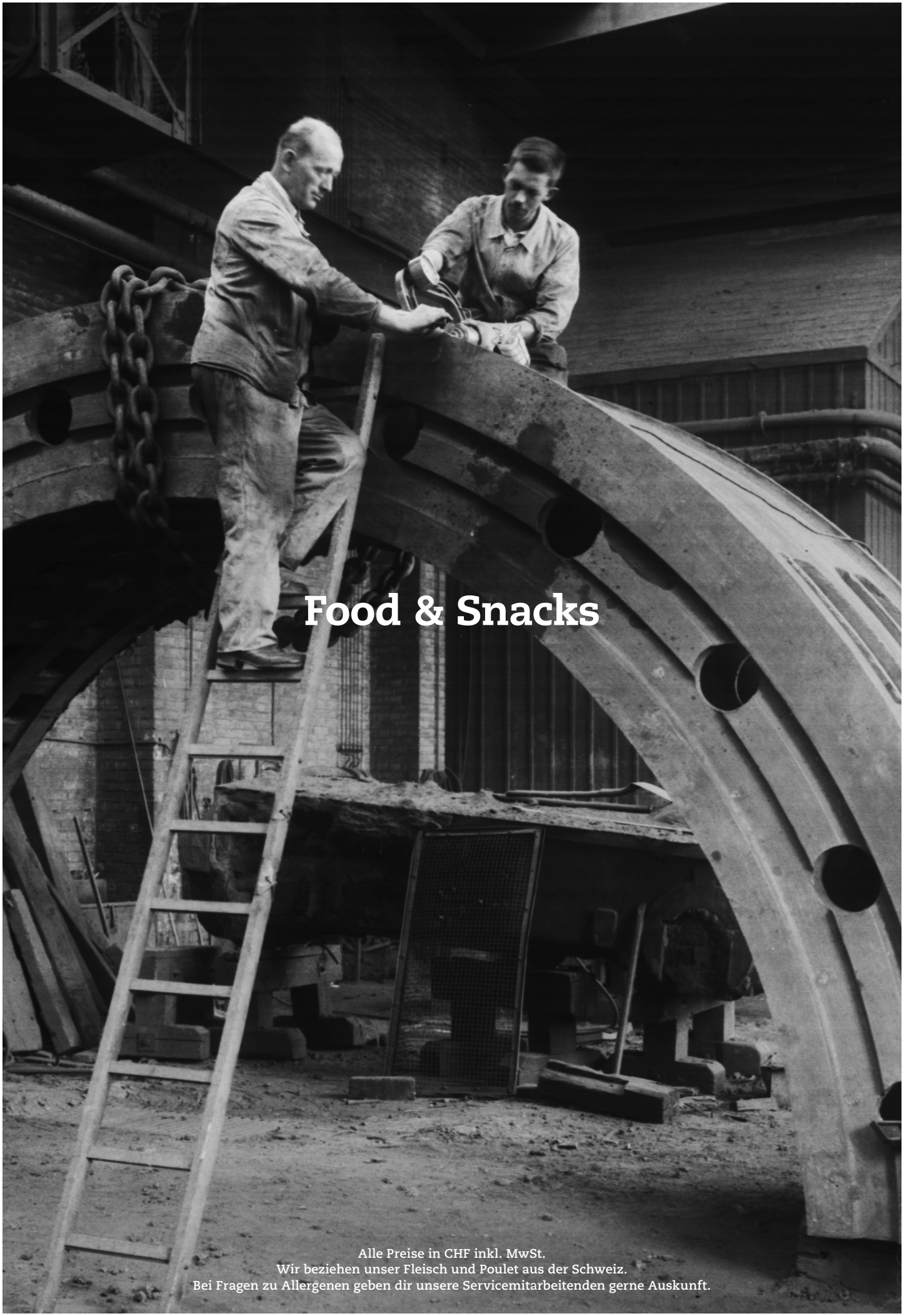
1954 begannen die eigentlichen Bauarbeiten für das «neue Kesselhaus». Die Wärmelieferung für das Areal durfte zu keiner Zeit unterbrochen werden, weshalb sich die Bauarbeiten über mehrere Jahre erstreckten.

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 eindrücklichen 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 dir viel Spass und zum Wohl!

Dein Boilerroom-Team



Food & Snacks

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.

Chips & Quesadillas

		1/2	
Tortilla Chips	Tortilla Chips dazu Guacamole, Sauerrahm und Tomatensalsa	7.50	12.00
Nachos	Tortilla Chips mit Käse überbacken dazu Guacamole, Sauerrahm und Tomatensalsa	10.00	15.00
Nachos «Picante»	Tortilla Chips mit Käse und Chili überbacken dazu Guacamole, Sauerrahm und Tomatensalsa	11.50	16.50
Nachos «Bacon»	Tortilla Chips mit Speck und Käse überbacken dazu Guacamole, Sauerrahm und Tomatensalsa	12.50	18.50
Quesadilla	Quesadilla mit Käse dazu Guacamole und Tomatensalsa	10.00	15.00
Quesadilla «Bacon»	Quesadilla mit Speck und Käse dazu Guacamole und Tomatensalsa	13.00	18.50
Quesadilla «Chicken»	Quesadilla mit Chicken, Käse, Tomatensalsa, roten Zwiebeln, dazu Sauerrahm	13.00	19.00
Basket Combo	Onion Rings, Mozzarella Sticks, Jalapeños mit Frischkäse, dazu Sweet Chili Dip und Sauerrahm	–	16.00

Wings & Ribs

		1/2	
Chicken Wings	12 marinierte Chicken Wings mit Bohemia BBQ-Sauce	15.00	22.00
Spareribs	350g marinierte Spareribs mit Bohemia BBQ-Sauce und French Fries	–	29.50

Burger

Alle Burger werden mit French Fries serviert

The Boilerroom Burger	Swiss Angus Beef Burger im Ciabatta Brot mit Zwiebelconfit, Jalapeños, Chipotle-Mayonnaise, Käse, Speck	26.00
Whiskey Burger	Swiss Angus Beef Burger im Ciabatta Brot mit einer BBQ-Jack Daniels Sauce, Käse, Speck, Coleslaw	25.50
Steak Burger	Geklopfte Rindshuft im Ciabatta Brot mit Sauerrahm, Chili, Peperoni, Zwiebeln, Coleslaw	28.00
Brie Burger	Swiss Angus Beef Burger im Ciabatta Brot mit Brie Käse, Preiselbeerconfit, Coleslaw	25.50
Bacon Cheese Burger	Swiss Angus Beef Burger im Ciabatta Brot mit Käse, Speck, Coleslaw	25.50
Red Hot Chili Burger	Swiss Angus Beef Burger im Ciabatta Brot mit Chili, Käse, Coleslaw	25.50
Crispy Chicken Burger	Pouletbrust im Cornflakes-Mantel im Ciabatta Brot mit Avocado, Currysauce	24.00
Veggie Burger	Gemüse-Burger im Ciabatta Brot mit grillierter Zucchetti, Pesto, Sauerrahm	22.00
Jumbo Burger	*alle Swiss 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*	
Gluten free	*Bestelle deinen Burger in einem glutenfreien Bun*	

French Fries

mit 3 verschiedenen Saucen serviert (Roxy Sauce, Sauerrahm, Ketchup)	9.50

Wrapped salad

Chicken California Wrap	Lattichsalat, Pouletbruststreifen, Mais, Karotten, Kabis, Hüttenkäse an Balsamico-Salsa-Dressing	18.50
Veggie Wrap	Lattich-, Eisbergsalat, Zucchetti, Hüttenkäse, Streifen vom Gemüsemedaillon an Curry-Minz-Dressing	18.50

Salad

			1/2	
Classic Caesar Salad	Lattichsalat mit Parmesan an Caesar-Dressing		8.00	17.00
	Nach Wunsch:	mit Speck		21.00
		mit Chicken		23.00
Boilerroom Salad	Lattichsalat mit Avocado, Cherrytomaten, Käse und geröstete Cashewnüsse an Balsamico-Dressing		8.00	17.00

Sweets

Toblerone Mousse	5.00
Cheese Cake	8.00
Brownie	5.00

Glacé Vanille oder Schokolade (im Becher)	6.00
Sorbet Himbeer oder saisonaler Geschmack (im Becher)	6.00

Frag unser Team nach dem aktuellen saisonalen Sorbet

Drinks & More

Softdrinks

OFFEN

	2.5 dl	5 dl
Homemade Ice Tea	4.50	6.50
Soda Wasser	3.50	6.00
Coca-Cola	4.50	6.40
Sprite	4.50	6.40
Schweppes Ginger Ale	4.50	6.40
Cranberry-Schorle Cranberrysaft, Limette, Soda	4.00	6.50
Apfel-Schorle Apfelsaft, Soda	4.00	6.50

FLASCHEN

Passugger mit Kohlensäure	6.20 4.7 dl
Allergra ohne Kohlensäure	6.20 4.7 dl
Gazosa Coldesina Limone, Mandarino, Mirtillo	5.50 3.5 dl
Cucumis Gurkenlimonade	6.50 3 dl
Möhl Saft vom Fass, alkoholfrei	7.00 5 dl
Kinley Bitter Lemon	4.80 2 dl
Kinley Tonic	4.80 2 dl
Fever Tree Tonic Mediterranean Tonic Water	5.50 2 dl
Coca-Cola	4.80 2 dl
Coca-Cola Zero	4.80 3.3 dl
El Tony Mate	7.50 3.3 dl
Red Bull	5.80 2.5 dl

Yootea *pure & organic*

		5 dl
Lemon Grass	Eine perfekte Mischung aus Grüntee, purem Rohrzucker und belebendem Lemongrassaroma	5.90
Ginger Apple	Eine würzige Mischung aus Grüntee, Apfelsaft und aromatischem Ingwer	5.90
Jasmeen Green	Eine vollendete Mischung aus Grüntee, Jasmin und belebender Minze	5.90
Pink Rose	Eine geheimnisvolle Mischung aus Grüntee, Granatapfel und verführerischer Rose	5.90

Juices

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

Biere

OFFEN

	2.5 dl	5 dl	1.5 l
Haldengut Lager Schweiz	5.00	8.50	25.00
Chopfab Amber Schweiz	5.00	8.50	25.00
Erdinger Weißbier Deutschland	5.00	8.50	25.00

Frag unser Team nach dem aktuellen Special Bier

FLASCHEN

Chopfab Hell oder Trüeb, Schweiz	7.50	3.3 dl
Stadtguet Blond, Amber oder Schwarz, Schweiz	7.50	3.3 dl
Quöllfrisch Naturtrüb Schweiz	8.50	5 dl
Appenzeller Brandlöscher Schweiz	7.00	3.3 dl
Appenzeller IPA Schweiz	8.50	3.3 dl
Yuzu Pale Ale Schweiz	8.00	3.3 dl
Stammheimer Hopfenbräu Schweiz	7.00	3.3 dl
Molson Canadian Kanada	7.50	3.3 dl
Sol Mexico	7.50	3.3 dl
Erdinger alkoholfrei, Deutschland	7.50	3.3 dl
Appenzeller Leermond alkoholfrei, Schweiz	7.50	3.3 dl

Apero

Gespritzter Weisswein	Weisswein mit Soda oder Citro	9.00
Bellini	Prosecco mit Pfirsichpüree	10.00
Hugo	Prosecco, Holundersirup, Soda, frische Pfefferminze	10.00
Aperol Spritz	Prosecco, Aperol, Soda, Orange	10.00
Kir Royal	Prosecco mit Cassis	10.00
Lillet	Weiss oder Rosé, mit Tonic, Citro oder Ginger Ale	10.00

Weine

Wir beziehen unsere Weine vom weindepot.ch

SCHAUMWEIN

		1 dl	2.5 dl	7.5 dl
Prosecco Extra Dry	Enrico Bedin, Trevisio DOC, Italien Glera – elegant, fruchtig, aromatisch	8.50	–	54.00

WEISSWEIN

		1 dl	2.5 dl	7.5 dl
Marius Blanco	Finca los Timonares, Almansa DO, Spanien Verdejo, Sauvignon Blanc – fruchtig, rassig, frisch	7.50	18.00	49.00
D Zwei DANIEL	Weingut Daniel, Rheingau Q.b.A., Deutschland Riesling, Roter Traminer – frisch, fruchtig, frech	8.90	21.50	58.00
Grüner Veltliner «Löss»	Weingärtnerei Aichinger, Kamptal, Österreich Grüner Veltliner – fruchtig, spritzig, mineralisch	8.90	21.50	58.00
Chardonnay «Doss»	Castelfeder, Südtirol DOC, Italien Chardonnay – exotisch, harmonisch, feingliedrig	9.50	23.00	61.00

ROSÉWEIN

		1 dl	2.5 dl	7.5 dl
Palm	Château de L'Escarelle, Provence IGP, Frankreich Grenache, Cinsault, Syrah – floral, filigran, balanciert	8.50	20.50	54.00

ROTWEIN

		1 dl	2.5 dl	7.5 dl
La Tremenda	L'Alfàs del Pi, Alicante, Spanien Monastrell – kräftig, fruchtig, rund	7.50	18.00	49.00
Marius Reserva	Finca los Timonares, Almansa DO, Spanien Tempranillo, Monastrell, Garnacha beerig, vollmundig, dicht	7.90	19.00	51.00
Barbera d'Alba	Giacomo Fenocchio, Piemont, Italien Barbera – finessenreich, authentisch, fruchtig	9.90	24.00	64.00
Quinta de Cidrô Touriga Nacional	Real Companiha Velha, Douro DOC, Portugal Touriga Nacional – samtig, charmant, kraftvoll	9.90	24.00	64.00

Cocktails

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

CLASSIC

		1/2	
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 Passionsfrucht / Erdbeere / Waldbeere / Pfirsich / Birne	11.00	15.00
Mojito Original	Havana Añejo 3 Años, Limetten, Minze, Rohrzucker, Soda	11.00	14.00
Lynchburg Lemonade	Jack Daniels, White Curaçao, Limetten-, 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, Zitronen-, Orangensaft	–	14.00
Cosmopolitan	Absolut Citron, Triple Sec, Limetten-, Cranberrysaft	–	14.00
Frozen Margarita	Tequila Silver, Triple Sec, Zitronensaft Passionsfrucht / Erdbeere / Waldbeere / Pfirsich / Birne	–	15.00
Frozen Daiquiri	Havana Añejo 3 Años, Limettensaft Passionsfrucht / Erdbeere / Waldbeere / Pfirsich / Birne	–	15.00
Pimm's No. 1 Cup	Pimm's No. 1, Gurke, Orange, Limetten, Zitrone, Minze, Ginger Ale	11.00	14.00
Dry Martini	Gin, Martini Bianco, Zitronenzeste	–	14.00

VODKA

		1/2	
Moscow Mule	Wyborowa Vodka, Limettensaft, Angostura Bitter, Ginger Beer	–	15.00
Sex on the Beach	Wyborowa Vodka, Peachtree Likör, Orangen-, Cranberrysaft	11.00	14.00
Green Snake	Trojka Green, Goldschnee, Ananas-, Zitronensaft	11.00	14.00
Absolutely Fruit Cap	Absolut Citron, Peachtree Likör, Passionsfrucht-, Orangen-, Zitronensaft, Grenadine	11.00	14.00
Blue Lagoon	Wyborowa Vodka, Blue Curaçao, Zitronensaft, Bitter Lemon	11.00	14.00

GIN

		1/2	
Cucumint	Beefeater Gin, Limettensaft, Cucumis (Gurkenlimonade), Minze	–	15.00
London Mule	Beefeater Gin, Limettensaft, Angostura Bitter, Ginger Beer	–	15.00
Gin Tundra	Beefeater Gin, Blue Curaçao, Waldbeere, Minze, Limettensaft	–	15.00
Gin Fizz	Beefeater Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	11.00	14.00
Singapore Sling	Beefeater Gin, Cherry Heering, Ananas-, Zitronensaft, Angostura Bitter	11.00	14.00

RUM

		1/2	
Dark & Stormy	Plantation Original Rum, Ginger Beer, Limettensaft	–	15.00
Mai Tai	Plantation Original Rum, Apricot Brandy, Ananas-, Zitronensaft	11.00	14.00
Piña Colada	Havana Club Añejo 3 Años, Ananassaft, Kokosnusspüree, Rahm	11.00	14.00
Hurricane	Plantation Original Rum, Passionsfrucht-, Ananassaft, Grenadine	11.00	14.00

STRONG ONES

		1/2	
Long Island Iced Tea	Wyborowa Vodka, Gin, Rum, Tequila, Curaçao, Coca Cola, Zitronensaft	–	18.00
Zombi	Havana Club Añejo 3 Años, Meyers Rum, Plantation Original Rum, Apricot Brandy, Grenadine Sirup, Zitronen-, 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!

Alkoholfreie Cocktails

Boilerroom Smoothie	Ananassaft, Waldbeerenpüree, Minze und Crushed Ice	12.00
Virgin Caipirinha	Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale	12.00
Virgin Mojito	Limetten, Rohrzucker, Minze, Bitter Lemon	12.00
Virgin Pina Colada	Ananassaft, Kokosnusspüree, Rahm	12.00
Vanilla Sour	Vanillesirup, Ananas-, Orangen-, Zitronensaft, Grenadine	12.00
Iced Pears	Birnenpüree, Orangen-, Passionsfrucht-, Cranberry-, Limettensaft	12.00

Aperitifs

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

Gin

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

Vodka

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

Rum

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

Mischgetränk-Zusatz	+4.00
Fever Tree Mediterrane Tonic	+4.50
Red Bull	+4.50

Whisky

CANADIAN, IRISH

		4 cl
Canadian Club	40%	12.50
Jameson	40%	12.50

SCOTCH WHISKY

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

SINGLE MALTS

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

BOURBON

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

Tequila

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

Portwein, Sherry

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

Grappa

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

Kaffee

Kaffee / Espresso	4.90
Doppelter Espresso	5.70
Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato	5.50
Zusätzlich mit: Haselnuss- oder Vanillearoma	*+ 0.50*

Tee	4.50
Bio Jasmin Green	
Bio Lemon Grass	
Bio Darjeeling	
Bio Verveine	
Bio Rooibos	
Bio Pomgranate-Mango	

Spezialkaffee

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
Corretto Grappa	Espresso, Grappa	9.50