

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 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 dir viel Spass und zum Wohl!

Dein Boilerroom-Team

Chips & Quesadillas

1/2

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

Wings & Ribs

1/2

<u>Chicken Wings</u>	12 marinierte Chicken Wings mit Bohemia BBQ-Sauce	15.00	22.00
<u>Spareribs</u>	350g marinierte Spareribs mit Bohemia BBQ-Sauce und French Fries	-	29.50

Burger

Alle Burger werden mit French Fries serviert

<u>The Boilerroom Burger</u>	Swiss Angus Beef Burger im Ciabatta Brot mit Zwiebelconfit, Jalapeños, Chipotle-Mayonnaise, Käse, Speck	26.00
<u>Whiskey Burger</u>	Swiss Angus Beef Burger im Ciabatta Brot mit einer BBQ-Jack Daniels Sauce, Käse, Speck, Coleslaw	25.50
<u>Steak Burger</u>	Geklopfte Rindshuft im Ciabatta Brot mit Sauerrahm, Chili, Peperoni, Zwiebeln, Coleslaw	28.00
<u>Brie Burger</u>	Swiss Angus Beef Burger im Ciabatta Brot mit Brie Käse, Preiselbeerconfit, Coleslaw	25.50
<u>Bacon Cheese Burger</u>	Swiss Angus Beef Burger im Ciabatta Brot mit Käse, Speck, Coleslaw	25.50
<u>Red Hot Chili Burger</u>	Swiss Angus Beef Burger im Ciabatta Brot mit Chili, Käse, Coleslaw	25.50
<u>Crispy Chicken Burger</u>	Pouletbrust im Cornflakes-Mantel im Ciabatta Brot mit Avocado, Currysauce	24.00
<u>Veggie Burger</u>	Gemüse-Burger im Ciabatta Brot mit grillierter Zucchini, 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

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

Salad

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

Sweets

<u>Toblerone Mousse</u>	5.00	<u>Glacé</u>	6.00
<u>Cheese Cake</u>	8.00	Vanille oder Schokolade (im Becher)	
<u>Brownie</u>	5.00	<u>Sorbet</u>	6.00
		Himbeer oder saisonaler Geschmack (im Becher)	

Frag unser Team nach dem aktuellen saisonalen Sorbet



Drinks & More

Softdrinks

OFFEN		2.5 dl	5 dl	2.5 dl	5 dl
<u>Homemade Ice Tea</u>		4.50	6.50	<u>Cranberry-Schorle</u>	4.00 6.50
<u>Soda Wasser</u>		3.50	6.00	Cranberrysaft, Limette, Soda	
<u>Coca-Cola</u>		4.50	6.40	<u>Apfel-Schorle</u>	4.00 6.50
<u>Sprite</u>		4.50	6.40	Apfelsaft, Soda	
<u>Schweppes Ginger Ale</u>		4.50	6.40		
FLASCHEN					
<u>Passugger</u>		6.20		<u>Kinley Tonic</u>	4.80
mit Kohlensäure		4.7 dl			2 dl
<u>Allerga</u>		6.20		<u>Fever Tree Tonic</u>	5.50
ohne Kohlensäure		4.7 dl		Mediterranean Tonic Water	2 dl
<u>Gazosa Coldesina</u>		5.50		<u>Coca-Cola</u>	4.80
Limone, Mandarino, Mirtillo		3.5 dl			2 dl
<u>Cucumis</u>		6.50		<u>Coca-Cola Zero</u>	4.80
Gurkenlimonade		3 dl			3.3 dl
<u>Möhl</u>		7.00		<u>El Tony Mate</u>	7.50
Saft vom Fass, alkoholfrei		5 dl			3.3 dl
<u>Kinley Bitter Lemon</u>		4.80		<u>Red Bull</u>	5.80
		2 dl			2.5 dl

Yootea *pure & organic*

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

Juices

				2.5 dl
<u>Diverse Säfte</u>	Orange, Apfel, Passionsfrucht & Orange, Ananas, Cranberry, Tomaten			5.00

Biere

OFFEN

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

Frag unser Team nach dem aktuellen Special Bier

FLASCHEN

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

Apero

<u>Gespritzter Weisswein</u>	Weisswein mit Soda oder Citro	9.00
<u>Bellini</u>	Prosecco mit Pfirsichpüree	10.00
<u>Hugo</u>	Prosecco, Holundersirup, Soda, frische Pfefferminze	10.00
<u>Aperol Spritz</u>	Prosecco, Aperol, Soda, Orange	10.00
<u>Kir Royal</u>	Prosecco mit Cassis	10.00
<u>Lillet</u>	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
<u>Prosecco Extra Dry</u>	Enrico Bedin, Trevisio DOC, Italien Glera – elegant, fruchtig, aromatisch	8.50	–	54.00
WEISSWEIN		1 dl	2.5 dl	7.5 dl
<u>Marius Blanco</u>	Finca los Timonares, Almansa DO, Spanien Verdejo, Sauvignon Blanc – fruchtig, rassig, frisch	7.50	18.00	49.00
<u>D Zwei DANIEL</u>	Weingut Daniel, Rheingau Q.b.A., Deutschland Riesling, Roter Traminer – frisch, fruchtig, frisch	8.90	21.50	58.00
<u>Grüner Veltliner «Löss»</u>	Weingärtnerei Aichinger, Kamptal, Österreich Grüner Veltliner – fruchtig, spritzig, mineralisch	8.90	21.50	58.00
<u>Chardonnay «Doss»</u>	Castelfeder, Südtirol DOC, Italien Chardonnay – exotisch, harmonisch, feingliedrig	9.50	23.00	61.00
ROSÉWEIN		1 dl	2.5 dl	7.5 dl
<u>Palm</u>	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
<u>La Tremenda</u>	L'Alfàs del Pi, Alicante, Spanien Monastrell – kräftig, fruchtig, rund	7.50	18.00	49.00
<u>Marius Reserva</u>	Finca los Timonares, Almansa DO, Spanien Tempranillo, Monastrell, Garnacha beerig, vollmundig, dicht	7.90	19.00	51.00
<u>Barbera d'Alba</u>	Giacomo Fenocchio, Piemont, Italien Barbera – fitnessreich, authentisch, fruchtig	9.90	24.00	64.00
<u>Quinta de Cidrô Touriga Nacional</u>	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

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

VODKA

1/2

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

GIN

1/2

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

RUM

1/2

<u>Dark & Stormy</u>	Plantation Original Rum, Ginger Beer, Limettensaft	–	15.00
<u>Mai Tai</u>	Plantation Original Rum, Apricot Brandy, Ananas-, 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, Passionsfrucht-, Ananassaft, Grenadine	11.00	14.00

STRONG ONES

1/2

<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, Zitronen-, Ananassaft	–	18.00

Shots

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

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

Alkoholfreie Cocktails

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

Aperitifs

4 cl

<u>Aperol</u>	11%	7.00
<u>Campari</u>	23%	7.00
<u>Martini Rosso</u>	15%	7.00
<u>Martini Bianco</u>	15%	7.00
<u>Pastis 51</u>	45%	7.00
<u>Pimm's No. 1</u>	25%	7.00

Gin

4 cl

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

Vodka

4 cl

<u>Absolut S</u> Citron, Original	40%	11.50
<u>Skyy Vodka</u>	40%	12.00
<u>Tito's USA</u>	40%	13.00
<u>Belvedere Vodka PL</u>	40%	15.00
<u>Grey Goose F</u>	40%	15.00

Rum

4 cl

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

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

Whisky

CANADIAN, IRISH

4 cl

<u>Canadian Club</u>	40%	12.50
<u>Jameson</u>	40%	12.50

SCOTCH WHISKY

4 cl

<u>Ballantines</u>	40%	10.50
<u>Chivas Regal 12 years</u>	40%	14.50
<u>Johnnie Walker Red Label</u>	40%	11.50
<u>Johnnie Walker Black Label 12 years</u>	40%	15.00

SINGLE MALTS

4 cl

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

BOURBON

4 cl

<u>Jack Daniel's (Sour Mash, Tennessee)</u>	40%	12.00
<u>Four Roses (Kentucky)</u>	40%	10.00

Tequila

4 cl

<u>Tequila Reserva 1800 Silver</u>	38%	14.00
<u>Tequila Reserva 1800 Reposado</u>	38%	15.00

Portwein, Sherry

4 cl

<u>Vogelsanger's Port Tawny 10 years</u>	20%	10.00
<u>Sherry «La Janda» Fino de Jerez</u>	15%	9.50

Grappa

2 cl

<u>Grappa di Amarone Barricata</u>	38%	12.50
<u>Grappa di Chianti DOCG</u>	38%	9.50

Kaffee

<u>Kaffee / Espresso</u>	4.90	<u>Tee</u>	4.50
<u>Doppelter Espresso</u>	5.70	Bio Jasmin Green	
<u>Cappuccino, Milchkaffee,</u>	5.50	Bio Lemon Grass	
<u>Latte Macchiato</u>		Bio Darjeeling	
Zusätzlich mit: Haselnuss- oder Vanillearoma	+ 0.50	Bio Verveine	
		Bio Rooibos	
		Bio Pomgranate-Mango	

Spezialkaffee

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