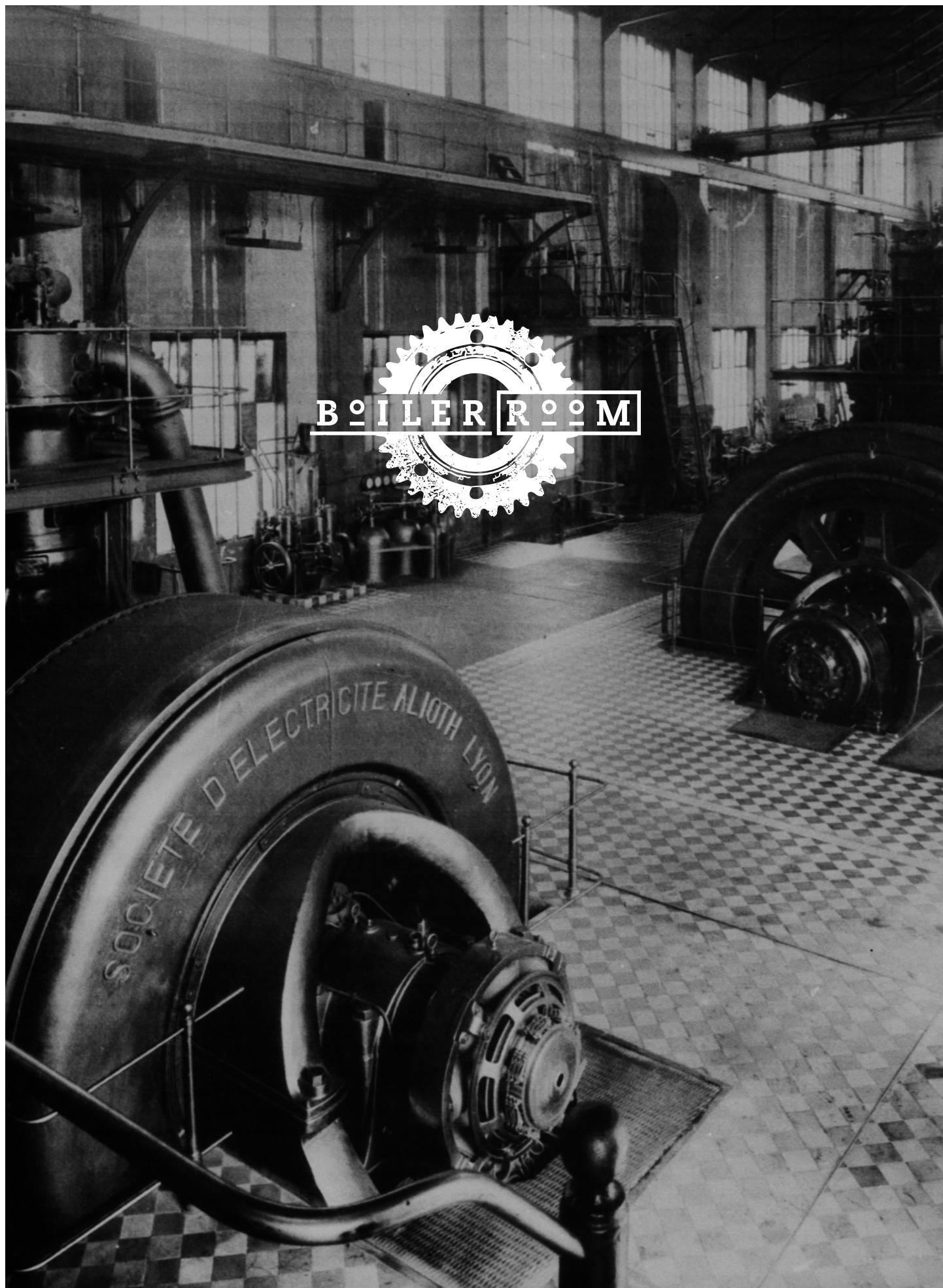




Herzlich Willkommen

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.

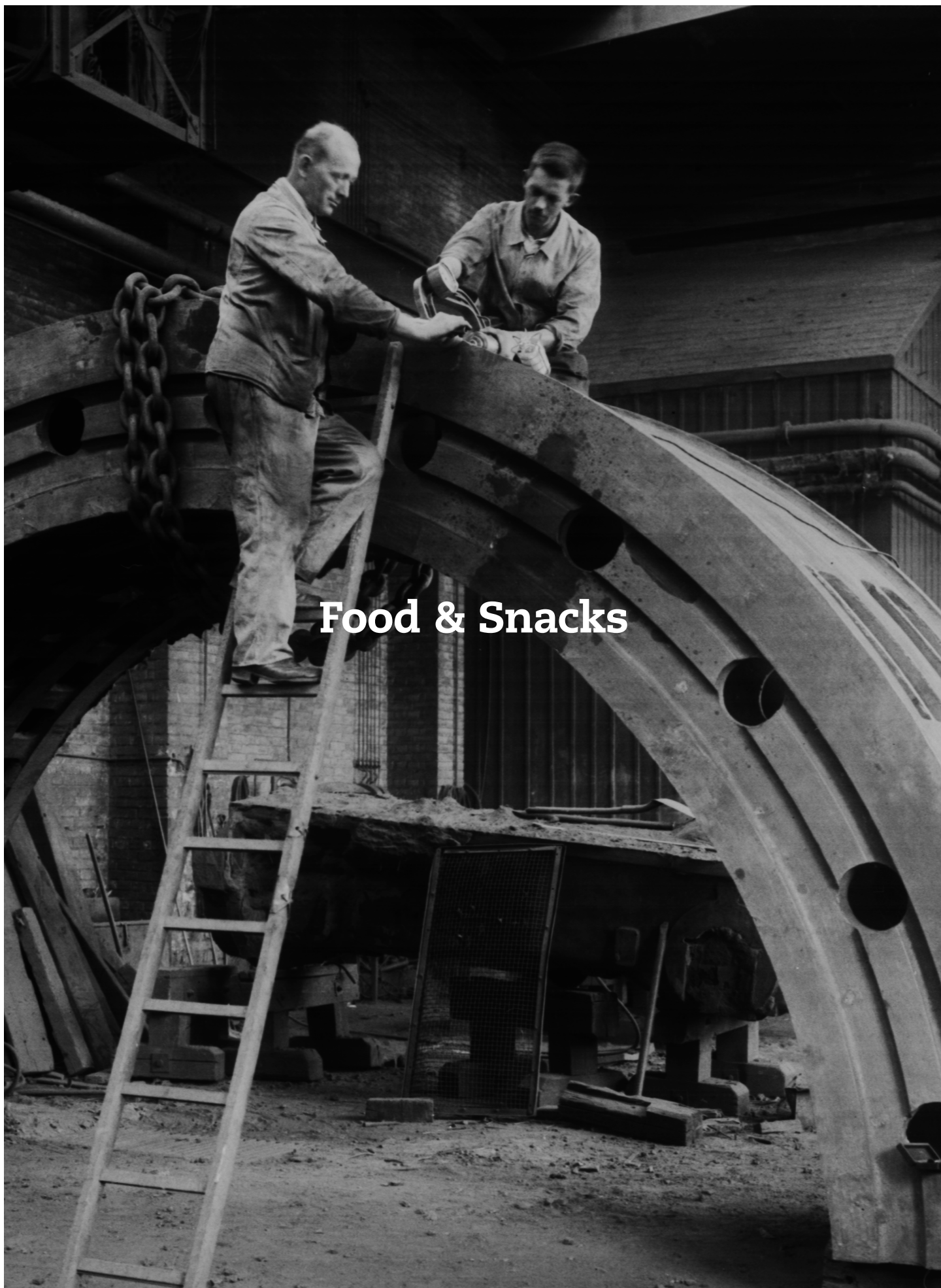
1954 begannen die eigentlichen Bauarbeiten für das «neue Kesselhaus». Die Wärmelieferung für das Areal durfte zu keiner Zeit unterbrochen werden, weshalb sich die Bauarbeiten über mehrere Jahre erstreckten.

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 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



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.

Starters & Co.

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	12.00	16.50
<u>Nachos «Bacon»</u>	Tortilla Chips mit Speck und Käse überbacken dazu Guacamole, Sauerrahm und Tomatensalsa	13.00	18.50
<u>Quesadilla</u>	Quesadilla mit Käse und Guacamole dazu Tomatensalsa	10.00	15.00
<u>Quesadilla «Bacon»</u>	Quesadilla mit Speck, Käse und Guacamole dazu Tomatensalsa	14.00	22.00
<u>Quesadilla «Chicken»</u>	Quesadilla mit Chicken, Käse, Tomatensalsa, roten Zwiebeln, dazu Sauerrahm	14.00	22.00
<u>Basket Combo</u>	Onion Rings, Mozzarella Sticks, planted.chicken Tenders dazu Tomaten Salsa und Sauerrahm	–	18.00
<u>Chicken Wings</u>	Chicken Wings mit BBQ Sauce	15.00	22.00
<u>Mozzarella Sticks</u>	Knusprige Mozzarella Käse Sticks	–	12.00
<u>French Fries</u>		–	9.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Wir beziehen unser Fleisch und Poulet aus der Schweiz.

Deklaration planted.chicken Tenders

Veganer Pouletersatz aus Erbsenprotein.

Bei Fragen zu Allergenen geben dir unsere Servicemitarbeitenden gerne Auskunft.

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	27.00
<u>Bacon Cheese Burger</u>	Swiss Angus Beef Burger im Ciabatta Brot mit Käse, Speck, Coleslaw und Roxysauce	25.50
<u>Green Planet Burger</u>	Plant Based Patty im Ciabatta Brot mit veganer Burger Sauce	26.00
<u>Red Hot Chili Burger</u>	Swiss Angus Beef Burger im Ciabatta Brot mit Chili, Käse, Coleslaw und Roxysauce	26.50
<u>Cheesy Burger</u>	Panierter Weichkäse im Ciabatta Brot mit Roxy Sauce, Minze, Zucchetti, Zwiebelconfit	25.00
<u>Crispy Chicken Burger</u>	Pouletbrust im Cornflakes-Mantel im Ciabatta Brot mit Avocado, Currysauce	25.00

Wähle deine Optionen:

Plant Based Patty

Wähle deinen Burger plant based aus Erbsenprotein.

Jumbo Burger

+ 6.50

Alle Swiss Angus Beef Burger mit 250g statt 160g Fleisch.

Low Carb

Wähle deinen Burger ohne Ciabatta Brot, serviert im Eisberg-Salatblatt.

Gluten free

Bestelle deinen Burger in einem glutenfreien Bun.

Wrapped salad

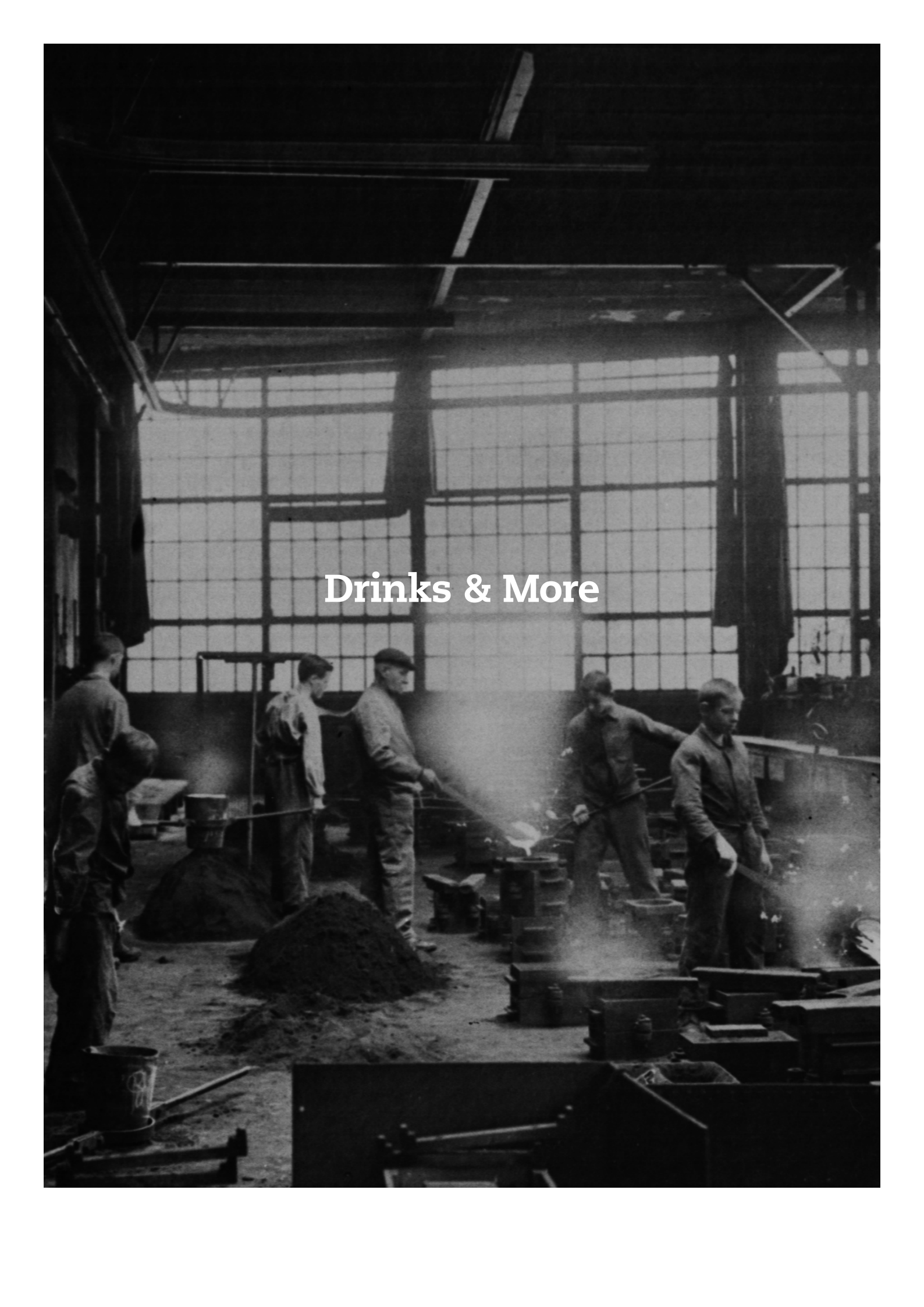
<u>Chicken California Wrap</u>	Pouletbruststreifen, Lattich, Karotten, Mais, Hüttenkäse an Balsamico Salsa Dressing	19.50
<u>Veggie Wrap</u>	planted.chicken Tenders, Lattich, Karotten, Mais, Hüttenkäse an Curry Minz Dressing	19.00

Salad

<u>Caesar Bacon Salad</u>	Lattichsalat, Grana Padano, Speck, Kapern, Croutons, Homemade Caesar Dressing	24.00
<u>California BBQ Chicken Salad</u>	Eisbergsalat, marnierte Pouletbrust, Hüttenkäse, Cherrytomaten, Avocado, Gurken, House Dressing	26.00

Sweets

<u>Toblerone Mousse</u>	Hausgemachtes Mousse mit Toblerone Schokolade	6.00
<u>Chocolate Temptation</u>	Classic Chocolate Cake mit Rahm	9.00
<u>Cheese Cake</u>		8.00

A black and white photograph of a foundry. In the center, a worker is pouring molten metal from a ladle into a mold, creating a large plume of white steam. To the left, another worker stands near a large pile of dark material, possibly sand. On the right, two more workers are visible, one of whom is also working with a mold. The background is dominated by a large, multi-paned window that lets in bright light. The floor is cluttered with various foundry equipment, including buckets, tools, and molds. The overall atmosphere is industrial and busy.

Drinks & More

Softdrinks

OFFEN

	2.5 dl	5 dl		2.5 dl	5 dl
<u>Homemade Ice Tea</u>	4.50	6.90	<u>Cranberry-Schorle</u>	4.50	6.90
<u>Soda Wasser</u>	3.50	5.90	Cranberrysaft, Limette, Soda		
<u>Coca-Cola</u>	4.50	6.90	<u>Apfel-Schorle</u>	4.50	6.90
<u>Sprite</u>	4.50	6.90	Apfelsaft, Soda		

FLASCHEN

<u>Passugger</u>	5.90	<u>Gents</u>	5.50
mit Kohlensäure	4.7 dl	Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer, Tonic	2 dl
<u>Allergra</u>	5.90	<u>Fever Tree Tonic</u>	5.50
ohne Kohlensäure	4.7 dl	Mediterranean Tonic Water	2 dl
<u>Vivi Soda Bio</u>	5.50	<u>Coca-Cola Zero</u>	5.20
Blutorange & Ingwer	3.3 dl		3.3 dl
<u>Vivi Kola</u>	5.50	<u>Red Bull</u>	6.50
Original, Zéro	3.3 dl		2.5 dl
<u>El Tony Mate</u>	6.50		
	3.3 dl		

Bio Yootea

	5 dl		2.5 dl
<u>Lemon Grass</u>	5.90	<u>Diverse Säfte</u>	5.50
<u>Ginger Apple</u>	5.90	Orange, Apfel, Passionsfrucht & Orange,	
<u>Jasmeen Green</u>	5.90	Ananas, Cranberry	
<u>Pink Rose</u>	5.90		

Juices

Biere

OFFEN

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

Frag unser Team nach dem aktuellen Special Bier

FLASCHEN

<u>Chopfab</u> Lager, IP Suisse, Winterthur	7.50 3.3 dl	<u>Stammheimer Hopfenbräu</u> Stammheim	7.00 3.3 dl
<u>Stadtguet</u> Blond, Amber, Winterthur	7.50 3.3 dl	<u>Sol</u> Mexico	7.50 3.3 dl
<u>Quöllfrisch Naturtrüb</u> Appenzell	8.50 5 dl	<u>Erdinger</u> alkoholfrei, Deutschland	7.50 3.3 dl
<u>Brausyndikat Draft</u> Dietikon	8.50 3.3 dl	<u>Appenzeller Leermond</u> alkoholfrei, Appenzell	7.50 3.3 dl
<u>Appenzeller IPA</u> Appenzell	8.50 3.3 dl	<u>Lola Bier IPA</u> alkoholfrei, Bern	8.50 3.3 dl
<u>Yuzu Pale Ale</u> Kyburg	8.50 3.3 dl		

Cider

<u>Bulmer's Original Cider</u> England	8.50 5 dl	<u>Easy Apple Cider</u> alkoholfrei, Arbon	7.50 3.3 dl
--	--------------	--	----------------

Apero

<u>Gespritzter Weisswein</u>	Weisswein mit Soda oder Citro	9.00
<u>Hugo</u>	Prosecco, Holundersirup, Soda, frische Pfefferminze	13.00
<u>Aperol Spritz</u>	Prosecco, Aperol, Soda, Orange	13.00
<u>Lillet</u>	Rosé, mit Tonic, Citro oder Ginger Ale	13.00
<u>Negroni Sbagliato</u>	Gin, Campari, roter Vermouth, Prosecco	15.00
<u>Zero Hugo</u>	alkoholfreier Schaumwein, Holundersirup, Soda, frische Pfefferminze	13.00

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
<u>Cava Palau Rosé Brut</u>	Mont Marçal, Penedés, Spanien Trepát - elegant, zartfruchtig, erfrischend	8.90	–	58.00
<u>Zero Mousseux Alkoholfrei</u>	Genossenschaftskellerei Heilbronn, Württemberg, Deutschland Riesling, Kerner - fruchtig, frisch, trocken	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>Grüner Veltliner «Löss»</u>	Weingärtnerei Aichinger, Kamptal, Österreich Grüner Veltliner – fruchtig, spritzig, mineralisch	8.90	21.50	58.00

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>Marius Reserva</u>	Finca los Timonares, Almansa DO, Spanien Tempranillo, Monastrell, Garnacha beerig, vollmundig, dicht	7.90	19.00	51.00
<u>Primitivo Kalà</u>	Azienda Vinicola Palama, Puglia, Italien Primitivo - fruchtig, würzig, vollmundig	8.50	21.00	54.00

Cocktails

CLASSIC

<u>Caipirinha Traditionell</u>	Cachaça, Limetten, Rohrzucker	15.00
<u>Caipirinha Fruity</u>	Cachaça, Limetten, Rohrzucker Passionsfrucht / Erdbeere / Waldbeere / Pfirsich / Apfel	16.00
<u>Mojito Original</u>	Havana Añejo 3 Años, Limetten, Minze, Rohrzucker, Soda	15.00
<u>Old Fashioned</u>	Four Roses, Angostura Bitter, Zucker, Orangenzeste	15.00
<u>Whisky Sour</u>	Four Roses, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss	16.00
<u>Amaretto Sour</u>	Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss	16.00
<u>Cosmopolitan</u>	Absolut Citron, Triple Sec, Limetten-, Cranberrysaft	15.00
<u>Frozen Margarita</u>	Tequila Silver, Triple Sec, Zitronensaft Passionsfrucht / Erdbeere / Waldbeere / Pfirsich / Apfel	16.00
<u>Frozen Daiquiri</u>	Havana Añejo 3 Años, Limettensaft Passionsfrucht / Erdbeere / Waldbeere / Pfirsich / Apfel	16.00
<u>Pimm's No. 1 Cup</u>	Pimm's No. 1, Gurke, Orange, Limetten, Zitrone, Minze, Ginger Ale	15.00

VODKA

<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	15.00
<u>Green Snake</u>	Trojka Green, Goldschnee, Ananas-, Zitronensaft	15.00
<u>Blue Lagoon</u>	Wyborowa Vodka, Blue Curaçao, Zitronensaft, Bitter Lemon	15.00

GIN

<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	15.00
<u>Singapore Sling</u>	Beefeater Gin, Cherry Heering, Ananas-, Zitronensaft, Angostura Bitter	16.00

RUM

<u>Dark & Stormy</u>	Plantation Original Rum, Ginger Beer, Limettensaft	16.00
<u>Mai Tai</u>	Plantation Original Rum, Apricot Brandy, Ananas-, Zitronensaft	15.00
<u>Piña Colada</u>	Havana Club Añejo 3 Años, Ananassaft, Kokosnusspüree, Rahm	15.00
<u>Hurricane</u>	Plantation Original Rum, Passionsfrucht-, Ananassaft, Grenadine	15.00

STRONG ONES

<u>Long Island Iced Tea</u>	Wyborowa Vodka, Gin, Rum, Tequila, Curaçao, Coca-Cola, Zitronensaft	19.00
<u>Zombi</u>	Havana Club Añejo 3 Años, Meyers Rum, Plantation Original Rum, Apricot Brandy, Grenadine Sirup, Zitronen-, Ananassaft	19.00

Shots

<u>B-52</u>	Kahlúa, Baileys, Cointreau	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	13.00
<u>Virgin Caipirinha</u>	Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale	13.00
<u>Virgin Mojito</u>	Limetten, Rohrzucker, Minze, Soda	13.00
<u>Virgin Pina Colada</u>	Ananassaft, Kokosnusspüree, Rahm	13.00
<u>Vanilla Sour</u>	Vanillesirup, Ananas-, Orangen-, Zitronensaft, Grenadine	13.00
<u>Zero Gin Tonic</u>	Knut Hansen 0,0%, Tonic	12.00

Aperitifs

4 cl

<u>Aperol</u>	11%	8.00
<u>Campari</u>	23%	8.00
<u>Martini Rosso</u>	15%	8.00
<u>Martini Bianco</u>	15%	8.00
<u>Pastis 51</u>	45%	8.00
<u>Pimm's No. 1</u>	25%	8.00

Gin

4 cl

<u>Knut Hansen D</u> Apfel-, Gurken und Zitrusnoten mit einem Hauch Basilikum	40%	14.00
<u>Bombay Sapphire GB</u> weich, harmonische Wachholdernote	40%	12.50
<u>Tanqueray GB</u> kraftvoll, aromatisch	43%	13.00
<u>Hendrick's GB</u> frische Gurken- und Wachholdernote	41%	15.00
<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%	17.00
<u>Falco Gin CH</u> frisch, fruchtig und exotisch	43%	18.00

Vodka

4 cl

<u>Absolut S</u> Citron, Original	40%	12.00
<u>Skyy USA</u>	40%	12.50
<u>Wyborowa PL</u>	38%	11.00
<u>Belvedere PL</u>	40%	15.00
<u>Grey Goose F</u>	40%	16.00

Rum

4 cl

<u>Havana Club</u> <u>Añejo 3 Años CUB</u>	40%	10.00
<u>Ron Piet 10 Years PAN</u>	40%	14.00
<u>Plantation Original dark</u> <u>Rum double aged BRB</u>	40%	12.00
<u>Diplomatico Reserva</u> <u>Exclusiva VEN</u>	40%	16.00
<u>Rum Zacapa 23yo GTM</u>	40%	17.00

Mixer

Softdrinks und Juices	+4.00
Gents Bitter Lemon	+4.50
Gents Ginger Beer	+4.50
Gents Ginger Ale	+4.50
Redbull und Mate	+5.00

Tonic

Gents	+4.50
Fever Tree Mediterranean	+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</u> <u>12 years</u>	40%	14.50	

SINGLE MALTS			4 cl
<u>Oban 14 years</u> <u>(Highlands)</u>	43%	19.00	
<u>Lagavulin 16 years</u> <u>(Isle of Islay)</u>	43%	17.00	
<u>The Macallan Amber</u> <u>(Speyside)</u>	40%	17.00	
<u>Talisker 10 years</u> <u>(Isle of Skye)</u>	45.8%	15.00	

BOURBON			4 cl
<u>Jack Daniel's</u> <u>(Sour Mash, Tennessee)</u>	40%	12.00	
<u>Four Roses</u> <u>(Kentucky)</u>	40%	11.00	

Tequila

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

Portwein

			4 cl
<u>Vogelsanger's Port</u> <u>Tawny 10 years</u>	20%	10.00	

Grappa

			2 cl
<u>Grappa di Amarone Barricata</u>	38%	12.50	

Kaffee

<u>Kaffee / Espresso</u>	4.90
<u>Doppelter Espresso</u>	5.90
<u>Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato</u>	5.90

<u>Tee</u>	5.90
Bio Jasmin Green	
Bio Lemon Grass	
Bio Darjeeling	
Bio Verveine	
Bio Rooibos	
Bio Pomegranate-Mango	

Spezialkaffee

<u>Boiler Kaffee</u>	Jack Daniel's, Kaffee, Zuckersirup, Schlagrahm	9.50
<u>Kaffee Baileys</u>	Baileys, Kaffee, Schlagrahm	9.50
<u>Carajillo</u>	Brandy, Rohrzucker, Espresso	9.50
<u>Corretto Grappa</u>	Espresso, Grappa	9.50