

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTORANT- PIZZERIA MULETS.

Mit einer bunten Mischung aus Weltenbummlern und sportbegeisterten Menschen, die Freude an der Gastronomie haben, möchten wir euren Aufenthalt im Mulets zu einem besonderen Erlebnis gestalten.

Erfahrungen und Eindrücke verschiedener Reisen und Auslandsaufenthalte treffen in unserem Restorant aufeinander.

Gepaart mit lokalen und nationalen Spezialitäten teilen wir mit unserem kreativen Angebot die Lebensfreude und Kulturen der verschiedenen Kontinente mit Euch.

Lasst Euch von unserem dynamischen und unkomplizierten Mulets-Team verwöhnen, und genießt die Zeit mit uns.

A handwritten signature in white ink, reading 'H. Winkler', with a stylized, cursive script.

Hanueli Winkler
Gastgeber

«ES IST KEIN ZUFALL, WENN ES EUCH BEI UNS GEFÄLLT, ES IST UNSER ZIEL.»

Mulets ...

... ist das romanische Wort für Zigeuner oder Messerschleifer.

Als Kommunikationsmittel benutzten Zigeuner gerne sogenannte Gaunerzinken. Die gemalten oder eingeritzten Zeichen an den Hauswänden hinterliessen wertvolle Geheimbotschaften für Nachfolger.

Wir entdecken die Geschichte der Zigeuner und Gaunerzinken und bringen sie Euch näher. Lasst Euch überraschen ...



Reservieren ...

Restorant-Pizzeria Mulets 7513 Silvaplana

+41 81 828 85 82 info@mulets.ch www.mulets.ch



VORSPEISEN & SALATE

3

BUNTE BLATTSALATE

mit Brot-Croûtons

CHF

9.50

GEMISCHTER SALAT

bunte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais, Karotten und Scheiben vom gekochten Ei 12.50

CAPRESE TRICOLORE

reife Fleischtomaten mit Mozzarella di Bufala, Rucola, Toast, Rucola-Basilikum Pesto 15.50

NÜSSLISALAT MIMOSA

knackiger Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Eischeiben, Brot-Croûtons und Balsamico Crème 15.50

FIOR DI CAPRA

frischer Ziegenweiskäse mit Salatbouquet, Honig, Mandelsplitter und Toast 15.50

GAMBAS AL AJILLO

gebratene Black Tiger Crevetten mit Knoblauch, Ingwer, Chili, Olivenöl, Zitronengras und Kefir-Limetten-Blätter 23.50

FOCACCIA

CLASSICA knusprige Pizzateigfladen mit Olivenöl und Rosmarin 11.50

SPECIALE mit Büffelmozzarella, Rohschinken, Ramatinitomaten, Rucola, Olivenöl 24.50

KÜRBISCRÈMESUPPE

mit Mandelsplittern, Rahm und Kürbiskernöl 13.50

MINISTRONE

italienische Gemüsesuppe mit viel Vitaminen und Parmesan 13.50

MULETSPLÄTTLI

Bresaola, saftiger Rohschinken und Tiroler Speck, Bergkäse mit Rusticobrot, Essiggurken und Silberzwiebeln – Engadiner Fast Food ... 26.50







HERBST SPECIALS

5

ROASTBEEF CARPACCIO

Rucola, Grana Padano Späne, dazu getrocknete Tomaten und lauwarme Pfifferlinge

CHF

26.50

JÄGERSALAT

bunte Blattsalate mit Hirschstreifen und gebratenem Speck an einer
Himbeervinaigrette, dazu sautierte Pfifferlinge und Ramatinitomaten

Vorspeise 23.50

Hauptgang 29.50

PIZOKEL AUTUNA

hausgemachte Pizokel mit sautierten Pfifferlingen an einer
Preiselbeerrahmsauce

Vorspeise 19.50

Hauptgang 26.50

HERBSTSALAT

bunte Blattsalate mit Randen, Birnen, Burratina, Olivenöl, Nüssen

25.50

PIZZA CACCIATORE

Tomaten, Mozzarella, gebratene Hirschstreifen, Preiselbeeren, Pfifferlinge, Rucola

28.50

LACHSFILET

in der Sesamkruste mit Jasminreis an raffinierter Senfsauce,
dazu frisches Saisongemüse

34.50

HIRSCHMEDAILLONS IM SPECKMANTEL

zartrosa gegrillt an einer Cognac-Rahmsauce, mit Pizokel, Rotkraut,
glasierten Maroni und Pfifferlingen

38.50

HIRSCHPFEFFER HAUSGEBEIZT

mit Pizokel, Rotkraut, caramelisierten Maroni und Pfifferlingen

34.50

LINGUINE ETTO STYLE

an Walnussrahmsauce, knusprige Speckwürfel, Burratina und Kräutern

26.50

TAGLIATA DI MANZO AI FRUTTI DI BOSCO

zart grilliertes Rindsentrecôte mit Rucola, marinierten Babykarotten
und Waldbeeren / Chili Sauce

39.50







KLASSIKER

7

SALAT MULETS

gebratene Pouletstreifen, Speck, Ei, Tomaten, garniert mit Grana Padano Spänen auf bunten Blattsalaten und Rucola

CHF

24.50

SPECK- ODER GEMÜSEPIZOKEL «SILVAPLANA»

hausgemachte Pizokel mit Speckwürfeln, Gemüsestreifen und Rahm
hausgemachte Pizokel mit viel Gemüse und Rahm

25.50

SOLO'S BURGER

120 Gramm saftiges Rindfleisch im hausgemachten Brioche Bun mit viel Käse, Speck, Salat, Gurken, Tomaten, Röstzwiebeln und hausgemachter grüner Currysauce, serviert mit knusprigen Country Fries

24.50

DELUXE BURGER

180 Gramm Angusbeef im hausgemachten Brioche Bun mit viel Käse, Speck, Tomaten, Coleslaw, Gurken, Röstzwiebeln und hausgemachter scharfer Sauce, serviert mit knusprigen Country Fries

29.50

ÄLPLER RÖSTI

goldbraun gebratene Kartoffelrösti mit Raclettekäse überbacken, dazu knuspriger Speck und Spiegelei

24.50

TERIYAKI CHICKEN

japanische Spezialität mit Poulet und Ananaswürfel, Jasminreis und hausgemachter Teriyaki Sauce serviert im Ananaskorbli

32.50

CORDON BLEU MULETS

knusprig paniertes Schweinsschnitzel, gefüllt mit Rohschinken, Bündner Bergkäse und scharfem rotem Chili, serviert mit knusprigen Country Fries und Green Curry Dip

34.50

ENTRECÔTE TRADITIONAL

zart grilliertes Entrecôte mit Pommes Frites und Saisongemüse an Cognac-Sauce

39.50

WIENER SCHNITZEL

klassisches saftiges Kalbsschnitzel mit Rustico Panade, Pommes Frites und Saisongemüse

43.50





NOSTRE PIZZE

Gerne könnt ihr bei uns auch kleine Pizzen
bestellen (Reduktion CHF 2.00)

8

NAPOLETANA

Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oregano

CHF

18.50

HAWAII

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas, Curry

22.00

DIAVOLA

Tomaten, Mozzarella, Salami piccante, Knoblauchöl, Chili

20.50

BUFALA & CRUDO

Tomaten, Mozzarella, Mozzarella di Bufala, Rohschinken, mit frischem Basilikum

25.50

VALTELLINESE

Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Steinpilze, Rucola, Grana Padano Späne

25.50

RUSTICA

Tomaten, Mozzarella, Salami piccante, Zwiebeln, Rucola, Steinpilze, Knoblauchöl

24.50

QUATTRO STAGIONI (CAPRICCIOSA MIXED)

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Artischocken, schwarze Oliven

23.50

VERDURA

Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Aubergine, Ramatinitomaten, Rucola

24.50

SPAZZACAMINO

Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Salami piccante, Grana Padano, Rucola

24.00

TONNO & CIPOLLA

Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln

22.50

TIROLESE

Tomaten, Mozzarella, Champignon, Steinpilze und Tiroler Speck

23.50



LAKE SIDE

Tomaten, Mozzarella, Spinat, Mascarpone, Rohschinken, Grana Padano Späne

25.50**GIPSY**

Tomaten, Mozzarella, Salami piccante, Gorgonzola, Steinpilze

23.50**CRUDAIOLA BIANCA**

Mozzarella, Mozzarella di Bufala, Grana Padano, Rucola, Ramatinitomaten, schwarze Oliven, Oregano und frischer Basilikum

23.50**CORVATSCH BIANCA**

Mozzarella, Mozzarella di Bufala, Ramatinitomaten, Tirolerspeck, Steinpilze, Trüffelöl, Rucola

25.50**DELIZIA BIANCA**

Mozzarella, Gorgonzola, Birnen, Tirolerspeck und Nüsse

23.50**BURRATINA DOC**

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Burratina, Rucola, Balsamico Crème

25.50**PIZZA ITALIA**

Tomaten, Mozzarella, Rucola, Mozzarella di Bufala, frische Tomaten, Olivenöl und Balsamico Crème

23.50**PIZZA POPEYE**

Tomaten, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola, Tiroler Speck

24.50

Frage unsere Mitarbeiter nach Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können. Sie wissen Bescheid und informieren dich gerne!

Wir beziehen unser Brot und Hamburger Brioche von der Bäckerei Bad in St. Moritz.

Schwein **CH** Poulet **CH/BRA*** Hirsch **CH/EU** Kalb **CH** Rind **CH/PAR/URG***

Fisch **Indischer Ozean / Nordsee** Eier **Savognin, CH**

*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.



mukets ⊕ GAUNERZINKEN



ruhig aufdringlich werden



zu Hause: 3 Kinder, 1 Frau, 1 Mann



schnell abhauen



günstig für Diebstahl



hier gibt es Geld



hier gibt es Essen



bissiger Hund



für Arbeit gibt's was



nur Frau im Haus

SPECKPIZOKEL «SILVAPLANA»

ZUTATEN FÜR 4 BIS 6 PERSONEN

5	Eier
1 dl	Milch
1 dl	Wasser
100 g	Quark
500 g	Mehl
etwas	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
200 g	Gemüsejulienne (Karotten, Lauch, Sellerie)
200 g	Kochspeckwürfeli
2 dl	Rahm
2 dl	Weisswein
etwas	Parmesan und frische Kräuter

ZUBEREITUNG

- 1) 4 Liter Wasser zum Kochen bringen.
- 2) Teig: Eier, Milch, Mehl, Quark, Wasser und Gewürze zu einer festen Masse verrühren.
- 3) den festen Pizokelteig auf ein Brett streichen und mit einem Teigschaber ins kochende Wasser abspachteln. Wenn die Pizokel an die Oberfläche kommen, sind sie gar; mit einer Schaumkelle in eine separate Schale abschöpfen.
- 4) Speck in der Pfanne knusprig anbraten, Gemüsejulienne dazugeben und mitdünsten. Pizokel dazugeben und mit Weisswein ablöschen.
Den Rahm darunterziehen, leicht einköcheln, dann mit Parmesan und Kräutern verfeinern.

VEGI VARIANTE

Anstelle von Speckwürfeln, Gemüse nach Belieben andünsten und als Gemüse-pizokel zubereiten.

Gerne könnt ihr das Rezept mit nach Hause nehmen. Fragt bitte die Bedienung nach einem Ausdruck.
Oder ladet das Rezept online auf unserer Website herunter. www.mulets.ch/restorant/rezepte





JUNIOR MENU

Für Kinder bis 12 Jahre können alle Speisen von der «à la Carte»
(ausser Cordon bleu & Entrecôte) zum halben Preis bestellt werden.

	CHF
JUNIOR VITAMINSALAT kleiner gemischter Salat	7.50
KIDS SCHNIPO paniertes Schnitzel mit Pommes	13.50
KIDS CHICKEN NUGGETS knusprige Pouletfleischbällchen mit Pommes oder Salat	13.50
POKEMON PASTA mit Tomatensauce oder nature	10.50
KIDS SPECKPIZOKEL hausgemachte Speckpizokel mit Gemüse und Rahmsauce	14.50
KIDS PIZZA alle Pizzen «à la Carte»	12.50
PIZZA MICKEY MOUSE Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oliven	14.50
KIDS BURGER mit Käse, Salat, Tomaten, Ketchup	15.50
GETRÄNKE	
HOMEMADE ICE TEA probiert unseren hausgemachten ungesüssten Ice Tea	4 dl 5.00
KINDERSIRUP	pro Kind 2.00





JEDERZEIT IN BESTER GESELLSCHAFT