

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.



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-Crôutons

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, Brotcroûtons und Balsamico Crème **15.50**

FIOR DI CAPRA

frischer Ziegenweichkäse mit Salatbouquet, Honig, Nüssen 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**

MINISTRONE

italienische Gemüsesuppe mit viel Vitaminen und Parmesan **13.50**

ROASTBEEF CARPACCIO

mit Rucola, Grana Padano Spänen und Olivenöl **26.50**

MULETSPLÄTTLI

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







SOMMER SPECIALS

5

SOMMERSALAT

bunte Blattsalate mit marinierten Artischocken, getrockneten Tomaten, Oliven und Burrata

CHF
Vorspeise 18.50
Hauptgang 26.50

SALAT SALMONE

bunte Blattsalate mit Graved Lachs, Avocadoscheiben, Mascarpone Crème und Kräutern

Vorspeise 21.50
Hauptgang 29.50

BEEF SALAT

bunte Blattsalate mit zart gebratenen Rindfleischstreifen, gebratenen Champignons, Ramatinitomaten und knusprigen Speckstreifen

Vorspeise 21.50
Hauptgang 29.50

«BUURASALAT»

Wurstsalat (Cervelat) mit Engadiner Bergkäse und gehackten Zwiebeln, ausgarniert mit gemischten Salaten

23.50

ORECCHIETTE DELLO CHEF

mit Ramatinitomaten, Oliven, Rucola-Basilikum Pesto und Burratina

24.50

RISOTTO AI GAMBERI

körniger Prosecco-Kurkuma Risotto mit Zucchini, Kräutern und grillierten Black Tiger Crevetten

32.50

LACHSFILET

in der Sesamkruste, Jasminreis, Saisongemüse und Senfsauce

34.50

LAMMKOTELETTEN

vom Grill dazu körniger Prosecco-Kurkuma Risotto mit Zucchini und Kräutern

43.50

ENTRECÔTE TRADITIONAL

zart grilliertes Entrecôte mit Pommes Frites und Saisongemüse an grüner Pfeffersauce

39.50

TAGLIATA DI MANZO

zart grilliertes Rindsentrecôte auf Rucolabeet, mit marinierten Artischocken, getrockneten Tomaten, Balsamico Crème und Grana Padano Späne

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, Tomaten, Gurken, 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

TERIYAKI CHICKEN

Japanische Spezialität mit Pouletwürfel und Ananaswürfel, Jasminreis und hausgemachter Teriyaki Sauce serviert im Ananaskorbli

32.50

ÄLPLER RÖSTI

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

24.50

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

WIENER SCHNITZEL

klassisches saftiges Kalbsschnitzel mit Rustico Panade, goldbraun frittierten Pommes Frites und Saisongemüse

43.50





NOSTRE PIZZE

Gerne können Sie bei uns auch kleine Pizzas bestellen (Reduktion CHF 2.–)

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 STAGIONE (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

CHF

9

23.50

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

CORVATCH 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, Balsamicodressing

25.50

PIZZA SALMONE BIANCA

Mozzarella, Graved Lachs, Mascarpone, Ramatini Tomaten, Rucola

25.50

PIZZA ESTIVA

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

22.50

PIZZA POPEYE

Tomaten, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola, Tiroler Speck

24.50

Fragen sie unsere Mitarbeiter über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können. Sie wissen Bescheid und informieren sie 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*** Lamm **NZ/IRL**

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

*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.



muets ⊕
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/rezpte





JUNIOR MENU

13

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