

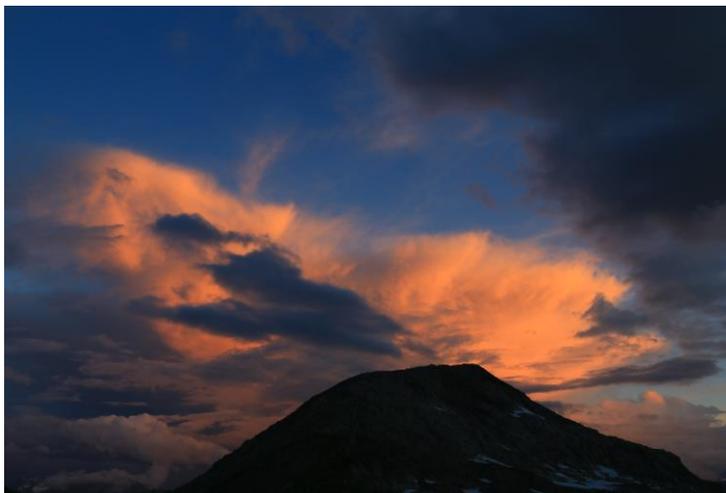
Bevande fredde

acqua minerale con gas, citro, coca-cola,	0,3 l	4.00
cola zero, rivella, sciroppo di sambuco,	0,5 l	6.00
tè freddo, schorle di mele	1,5 l	13.00
acqua minerale senza gas	0,3 l	3.00
	0,5 l	4.00
	1,5 l	8.00
mosto fermentato, senza alcool	0,5 l	7.00
mosto fermentato, con alcool	0,5 l	7.00
birra dalla spina	0,3 l	5.00
	0,5 l	7.00



Bevande calde

ovomaltine/cioccolato calda		5.00
punch all'arancia/rum		4.00
Tè al melisse fresca, bicchiere da	3 dl	5.00
diversi aroma di tè	tazza	4.00
	1,0 l	7.00
	2.0 l	11.00
holdrio (3.0 cl 42 Vol.%)		6.00
tè rum (3,0 cl 37 Vol.%)		6.00
caffè crema/espresso		4.00
caffè coretto (tipo svizzera interno)		6.00
(3cl, 42% Vol., Träster, Chrüter, Zwetschgen, Kirsch)		
caffè „cadlimo“		8.00



Piatti freddi

formaggio (3 gusti, con pane di casa)	12.00
piatto cadlino (Coppa, prosciutto crudo, speck, salame, formaggio, pane di casa)	24.50
salsiz/salametti (con pane di casa)	9.50
panini (formaggio,salame, prosciutto crudo, coppa)	8.50
insalata mista piccola (con pane di casa)	8.50
yogurt con frutta	8.00
dolce/cakes	3.50
diverse torte	6.00
supplimento panna	1.00



Piatti caldi

brodo (con pane di casa)	6.00
brodo con uovo (con pane di casa)	7.00
minestrone del giorno	8.00
minestrone con 1 paio salsiccia	14.00
salsiccia, 1 paio	8.50
rösti nature	13.00
con 2 uova al tegame	+ 4.00
con formaggio e pomodoro	+ 6.00
con salsiccia arrosto	+ 6.00
pasta all'arrabiata	15.50
pasta al pesto	15.50
fetta di formaggio nature	14.50
(pane, formaggio, vino bianco, spezie)	
con uovo al tegame	+ 2.50
con prosciutto/coppa	+ 3.50
con ananas (senza vino bianco)	+ 1.00

Buon appetito !

Vini/Spiriti

Vino rosso

Merlot Ticino DOC, Il Picchio Rosso	al dl	4.00
Don Pascual Navarra, DO Ribera Baja, 2014 Tempranillo, Merlot, Garnacha, Cabernet Sauvignon	50 cl	29.00
Merlot Ticino DOC, Selezione d'Ottobre, 2015	75 cl	39.00
Blauburgunder AOC, Molliser Haltliwy, 2015	70 cl	42.00
Il Coverno Nobile, Toscana, Sangiovese, 2015	75 cl	45.00
Merlot di Curio, DOC, Ticino, Barrique, 2015	75 cl	54.00
Amanero, un Nero d'Avola pregiato, vinificato come il suo fratello dal nord, 2013	75 cl	59.00

Vino bianco

Merlot del Ticino DOC, Cherubino, 2015/16	50 cl	29.00
Merlot del Ticino, DOC, Cherubino, 2015/16	75 cl	42.00
Il Governo Bianco, Toscana IGT, 2016 Trebiano, Malvasia, Chardonnay, Moscato	75 cl pro dl	45.00 6.50
Castelen, Blanc de Noir, AOC Weingut Tschümperlin, uva Garanoir, 2015/16	75 cl pro dl	45.00 6.50

Spiriti

Appenzeller (29 Vol.%)	2,5 cl	5.00
Baileys Irish Cream (17 Vol. %)	2,5 cl	5.00
Hirni-Bick (40 Vol.%) Marco Lüönd, Steinen	2,5 cl	5.00
Chrüter, Träster, Zwetschgen,Kirsch, Grappa (42 Vol.%) Marco Lüönd, Steinen	2,5 cl	5.00
Genepi, Nocino (ca. 40 Vol.%), fato in casa	2,5 cl	5.00

Aperitivi

Martini Bianco (15 Vol.%)		
Campari Bitter (23 Vol.%)		
Pastis (45 Vol.%)	4,0 cl	8.00
Vino bianco, dolce o frizzante	bic.	8.00



Chiosco

Diverse barrette di cioccolato	2.00
Pommes chips	2.50
tavolette di cioccolato	3.50
bibite da portare via, pet 0,5 l	6.00
acqua calda al lt.	4.00
cucina da utilizzare	7.00
tassa telefonica, wifi	5.00
cartoline	1.20
francobolli nazionali/internazionali	0.85/1.40
sacco a pelo di carta	10.00

T-Shirts, berretto, coltello per sacco, memo da la capanna e altri!





La nostra capanna non è dotata di acqua corrente perché l'acqua non è potabile!

I prezzi indicati sono in franchi svizzeri (CHF). Accettiamo anche Euro.

Possibilmente soddisfiamo anche delle richieste extra!

Partner equipaggiamento ufficiale:





Siamo lieti che siete con noi sulla Capanna Cadlimo e vi auguriamo un piacevole soggiorno!

Famiglia Heinz Tschümperlin e personale
Cap. Cadlimo: 091 869 18 33 www.cadlimo.ch

Per le vostre escursioni in alta montagna, escursioni sciistiche, arrampicate ed escursioni in montagna nonché le vostre attività in famiglia nella Val Cadlimo e in tutta la zona delle Alpi:

Heinz Tschümperlin
Dipl. Guida alpina/Maestro di sci
Syty 2, 6432 Rickenbach/SZ
079 333 23 02 htsyti@bluewin.ch

Il rifornimento della nostra capanna – comprensibile, autentico, rispettoso dell’ ambiente

Ad inizio stagione trasportiamo i nostri prodotti, le bevande, la biancheria, il legno e gas con un elicottero fino alla capanna. Ogni anno sono in circa 10 tonnellate di materiale che trasportiamo.



Per minimare i tempi di sorvolo prestiamo grande attenzione a ottimizzare i nostri voli che ogni volta vengono sfruttati al massimo con un carico di 750 kg. Se e possibile usiamo sempre prodotti freschi per non trasportare chili inutili di rifiuti.

Durante la stagione estiva in ogni salita portiamo uno zaino pieno di prodotti freschi, insalate, verdura e frutta.

Dichiarazione die prodotti alimentari

Ci riforniamo con i nostri prodotti alimentari attraverso vie di trasporto brevi, direttamente dall'Alta Leventina o da produttori che conosciamo bene personalmente.

La ditta S. Altoni die Airolo ci fornisce le bevande.

Verdura e frutta provengono in parte da Gianmario Guglielmetti di Airolo. I insalate fresche e anche verdura provengono dal "Biohof Urenmatt" a Rickenbach

Se possibile raccogliamo mele fresche, pomodori, lattuga ed altre verdure nel nostro giardino a Rickenbach (Svitto) e gli portiamo con noi sulla capanna. I cipolle sono tutti dal nostro giardino.



Il formaggio proviene dalla famiglia Schelbert die Rickenbach/Alpe Rotenfluh. Per il nostro piatto con formaggi assortiti e per il piatto cadlimo abbiamo pure formaggio prodotte nella Leventina in cantina.

Le uova provengono dalle nostre galline o dal pollaio del nostro vicino di casa a Rickenbach.

La macelleria Muota-Metzg die Muotathal è il nostro rifornitore di carne. Il proprietario della macelleria, Geni Mettler, acquista quasi tutta la sua carne direttamente nella valle da contadini che conosce personalmente. Lui presta grande attenzione alla produzione di salame, all'affumicare di speck e al salare e stagionare di coppa, prosciutto crudo e "Dertem".

Matasci di Tenero ci finisce i vini ticinesi, diversi Merlot. D'altro canto abbiamo pure una piccola selezione di vini pregiati di produttori che conosciamo personalmente. Lasciatevi consigliare!

Quasi quotidianamente inforniamo pane, torte e altri prodotti da forno direttamente sulla capanna.

Ad inizio stagione la ditta Pistor ci porta un rifornimento di farina, pasta alimentari, riso e tante altre cose fino all'aeroporto di Ambri-Piotta.

Per i rifiuti compostabili abbiamo una compostiera. Ed anche le taccole, marmotte, donnole e volpi ci sono grati per i rifiuti organici.

A fine stagione trasportiamo tutti i rifiuti accumulati con un elicottero a valle. Siccome il nostro deposito di rifiuti non è grandissimo vi preghiamo di riportare a valle con voi i vostri rifiuti che avete portato sulla capanna.

Così voi ci aiutate pure a minimizzare i voli con elicottero
Ad inizio estate spaliamo la neve davanti alle entrate della capanna, sulla terrazza e su tracciati esposti dei sentieri.



Dobbiamo anche disseppellire la turbina idraulica e metterla in funzione. Ma prima dobbiamo installare le tubature chesono state rimosse e fine stagione per non essere distrutte da valanghe durante l'inverno.



Alimentazione elettrica e rifornim. idrico

Grazie a un'infrastruttura costosa e sofisticata la Capanna Cadlimo è autarchica.

Generazione di corrente

Da un laghetto, che si trova a nord-est della capanna nella Valletta del Motone a 2587 metri sul mare, l'acqua viene condotto per 300 metri fino alla turbina idraulica. La turbina produce 3,5 kW/h di corrente. Il pozzo della turbina è visibile a nord-est della capanna.

La corrente prodotta è sufficiente per gestire più die 50 lampade, 2 congelatori, un frigorifero, una macchina da caffè, una lavastoviglie, un'impastatrice, radio ed il internet. Per i consumi di picco abbiamo un generatore elettrico a Diesel. Dall'altra parte la corrente non usata viene trasformata in calore.

In aggiunta e soprattutto per la stagione invernale un impianto solare produce fino a 1,2 kW/h di corrente che può essere accumulata in dieci grandi batterie.



Rifornimento idrico

Prima di raggiungere la turbina idraulica, l'acqua per l'uso domestico viene deviata. Le tubature attraversano la valetta di Mottone ed il ruscello e raggiungono la capanna. La pressione idraulica è di circa 1,5 bar. All'occorrenza possiamo aumentare la pressione idraulica grazie a due pompe che sono connesse ai serbatoi di 7500 litri d'acqua che si trovano nella cantina della capanna. In aggiunta le vecchie tubature appese che conducono acqua di disgelo sono ancora in funzione. Il rifornimento idrico attraverso queste vecchie tubature è importante soprattutto ad inizio stagione per avviare l'alimentazione elettrica e le altre linee idriche.

L'acqua non è riconosciuta come acqua potabile e non possiamo consigliare di bere quest'acqua.

