

Kalte Getränke

Mineral, Citro, Coca Cola, Cola Zero,	0,3 l	4.00
Rivella, Eistea, Shorley	0,5 l	6.00
	1,5 l	13.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,3 l	3.00
	0,5 l	4.00
	1,5 l	8.00
Suurä Most, alkoholfrei	0,5 l	7.00
Suurä Most	0,5 l	7.00
Bier, im Offenausschank	0,3 l	5.00
	0,5 l	7.00



Warme Getränke

Ovomaltine	5.00
Orangen/Rum Punch	4.00
Frischer Melissentee im 3 dl Glas	5.00
Verschiedene Tee's	Portion 3.50
	1,0 l 6.00
	2.0 l 10.00
Holdrio (3.0 cl 42 Vol.%)	6.00
Tee Rum (3,0 cl 37 Vol.%)	6.00
Kaffee Creme	4.00
Kaffee Fertig	6.00
(3cl, 42% Vol., Träster, Chrüter, Zwetschgen, Kirsch)	
Kaffee „Cadlimo“	8.00



Warme Speisen

Bouillon	6.00
Bouillon mit Ei	7.00
Tagessuppe	8.00
Suppe mit 1 Paar Schweinswürstli	14.00
1 Paar Schweinswürstli	9.00
Rösti nature	13.00
mit 2 Spiegeleiern	+ 3.00
mit Käse und Tomaten überbacken	+ 5.00
mit Bratwurst	+ 5.00
Pasta all'arrabiata	15.50
Pasta al Pesto	15.50
Käseschnitte nature	14.50
(Brot, Käsemischung, Weisswein, Gewürz)	
mit 1 Ei	+ 1.50
mit Schinken/Coppa	+ 2.50
mit Ananas (ohne Weisswein)	+ 1.00
Käsefondue mit Hausbrot und Früchten (ab 2 Personen)	Port. 26.00

Ä Guätä !

Weinkarte/Spirituosen

Rotweine

Merlot Ticino DOC, Il Picchio Rosso (offen)	pro dl	4.00
Don Pascual Navara, DO Ribera Baja, 2012 Tempranillo, Merlot, Garnacha, Cabernet Sauvignon	50 cl	29.00
Merlot Ticino DOC, Selezione d'Ottobre, 2013/14	75 cl	38.00
Blauburgunder AOC, Molliser Haltliwy, 2013	70 cl	42.00
Nero d'Avola, Essenza Siciliana, 2011	75 cl	43.00
Castelen Cuvée AOC Weingut Tschümperlin, Granoir und Dornfelder, 2012/13	75 cl	44.00
Pinot Noir Auslese Barrique Birmenstorfer, 2010	75 cl	56.00

Weissweine

Merlot del Ticino DOC, Cherubino, 2012/13	50 cl	29.00
Merlot del Ticino DOC, Cherubino, 2012/13	75 cl	42.00
RieslingXSylvaner AOC, Molliser Haltliwy, 2014	70 cl	44.00
Castelen, Blanc de Noir, AOC Weingut Tschümperlin, Traubensorte Garanoir, 2013	75 cl pro dl	45.00 6.50

Spirituosen

Appenzeller (29 Vol.%)	2,5 cl	5.00
Hirni-Bick (40 Vol.%)	2,5 cl	5.00
Chrüter, Träster, Zwetschgen, Kirsch, Grappa (42 Vol.%)	Marco Lüönd, Steinen	2,5 cl 5.00

Aperitif

Martini Bianco (15 Vol.%)		
Campari Bitter (23 Vol.%)		
Pastis (45 Vol.%)	4,0 cl	8.00



Kiosk

Verschiedene Schokoriegel, Chips, Menthos usw.	2.00
Schokoladen-Tafeln	3.50
Petflaschen 0,5 l zum Mitnehmen	6.00
Abgekochtes Wasser pro lt.	4.00
Winterküche/Mahlzeit zubereiten	7.00
Telefon-Grundgebühr, WiFi	5.00
Ansichtskarten	1.20
Briefmarken Inland	0.85
Briefmarken angrenzendes Ausland	1.40
Einweg-Hüttenschlafsack	10.00

T-Shirts, Kappen, Sackmesser, Hüttenmemo und weiteres zeigen wir Ihnen gerne bei der Anmeldung!





Unsere Hütte wird mit Schmelz-, Oberflächen- und Seewasser versorgt. – Als Trinkwasser wird es nicht empfohlen!

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) angegeben. Euro nehmen wir zum Tageskurs entgegen!

Falls irgendwie möglich, erfüllen wir gerne Ihre individuellen Wünsche!

Offizieller Ausrüstungspartner:





**Wir freuen uns, dass Sie bei uns auf der Capanna
Cadlimo sind und wünschen einen schönen
Aufenthalt!**

**Familie Heinz Tschümperlin und Mitarbeitende
Cap. Cadlimo: 091 869 18 33 www.cadlimo.ch**

Für Ihre **Hoch-, Ski-, Kletter- und Bergtouren** sowie
Familienbergsteigen im Cadlimotal und im ganzen
Alpenraum:

Heinz Tschümperlin
Dipl. Bergführer/Schneesportlehrer
Syti, 6432 Rickenbach/SZ
079 333 23 02 htsyti@bluewin.ch

Unsere Hüttenversorgung - nachvollziehbar, authentisch, umweltbewusst.

Lebensmittel, Getränke, Bettwäsche, Holz und Gas transportieren wir beim Saisonstart mit dem Hubschrauber zur Hütte. Um die 10 Tonnen Material ist dies pro Sommer.



Wir achten darauf die Flüge zu optimieren und mit je 750 kg auszulasten, um möglichst wenige Überflugzeiten zu generieren. Wir verwenden wo immer möglich Frischprodukte um keine unnötige Kilos auf, und in Form von Abfall von der Hütte zu fliegen.

Während dem Sommerbetrieb tragen wir bei jedem Gang vom Tal einen vollen Rucksack mit frischen Produkten hoch.

Lebensmitteldeklaration

Unsere Lebensmittel beziehen wir über kurze Transportwege, direkt aus der oberen Leventina oder von uns bekannten Produzenten.

Die **Getränke** liefert uns die Firma **S. Altoni, Airolo**

Das **Gemüse** und **Obst** beziehen wir teilweise von **Gianmario Guglielmetti, Airolo**.

Frische **Äpfel, Tomaten, Kopfsalat** und **sonstiges Gemüse** ernten wir nach Möglichkeit im **eigenen Garten** in Rickenbach und tragen sie auf die Hütte.

Auch die **Eier** sind von den **eigenen Hühnern** oder **direkt ab Hof** vom Nachbarn.

Unser **Käse** wird als Bergkäse von der Bauerfamilie Schelbert, Rickenbach/Alp Rothenfluh hergestellt. Für das **Käseplättli** und den **Cadlimoteller** haben wir auch **Alpkäse** aus der **Leventina** im Keller.

Unser **Fleischlieferant** ist die **Muota-Metzg** im **Muotathal**. Geni Mettler bezieht praktisch alles Fleisch direkt im Tal und kennt jeden Bauer persönlich. Viel Aufmerksamkeit widmet er der Herstellung von **Salami**, dem räuchern von **Speck** und dem trocknen von **Coppa, Schinken** und „**Dertem**“.

Die **Tessinerweine**, weisser und roter Merlot in verschiedenen Qualitäten, liefert uns **Matasci** aus **Tenero**.

Daneben führen wir eine kleine Auswahl **erlesener Weine**, von uns bekannten, aufkommenden Weinproduzenten. – Lassen Sie sich beraten!

Brot, Kuchen und alle **übrigen Backwaren** machen wir praktisch **täglich frisch auf der Hütte**.

Mehl, Teigwaren, Reis und vieles mehr wird uns Anfang Saison mit einer grossen Sammellieferung von der Firma **Pistor** direkt zum Flugplatz in Ambri-Piotta geliefert.

Die **kompostierbaren Abfälle** geben wir der Natur zurück, wofür uns auch die Dolen, Murmeltiere, Wiesel und Füchse dankbar sind!

Den **übrigen Abfall** sammeln wir und **fliegen** in einmal, ende Saison, **ins Tal** runter. Helfen auch Sie uns **Flüge einzusparen** und **tragen** Sie Ihren **selbst mitgebrachten Abfall ins Tal** zurück.

Auch sind unsere Lagerplätze hierfür sehr bescheiden.

Natürlich haben wir auch einen kleinen **Kräutergarten!**



Anfang Sommer schaufeln wir die Hütteneingänge, die Terrasse und exponierte Stellen an Wegen jeweils vom Schnee frei.



Ebenfalls müssen wir die Wasserturbine freilegen und in Betrieb nehmen, vorgängig aber bereits Leitungen für das Gebrauchswasser neu verlegen, da wir diese über den Winter infolge Beschädigung durch Lawinen entfernen .



Wasser- und Stromversorgung

Die Capanna Cadlimo ist diesbezüglich Dank einer kostspieligen, durchdachten Infrastruktur autark.

Stromerzeugung

Ab einem See, nordöstlich der Hütte, auf 2587 m ü.Meer im Valletta del Mottone, leiten wir das Wasser über 300 m auf eine Turbine. Diese produziert 3,5 KW/h Strom. Der Schacht ist ersichtlich in nördlicher Richtung gegenüber der Hütte.

Dieser Strom reicht für mehr als 50 Beleuchtungen, 2 Tiefkühlgeräte, Kühlschrank, Kaffeemaschine, Abwaschmaschine, Teigmaschine, Radio und Internet. Bei Spitzenverbrauch haben wir ein Dieselaggregat als Absicherung. Handkehrum wird der nicht speicherbare Strom über drei Regler in der Hütte in Wärme umgewandelt. Auch deshalb ist es in unserer Hütte bei rauem Wetter gemütlich warm.

Unabhängig davon, und vor allem für den Winterbetrieb, produziert eine Solaranlage bis 1,2 KW/h Strom, welcher in zehn grossen Batterien gespeichert werden kann.



Wasserversorgung

Direkt vor der Stromturbine wird das Hauswasser abgezweigt und fließt, das Valletta del Mottone und den Bach querend, den Gegenhang hoch, in die Hütte.

Der Wasserdruck beträgt ca. 1,5 bar.

Über Tanks für 7500 Liter Notwasser im Keller und zwei Pumpen, können wir den Druck bei Bedarf erhöhen.

Ebenfalls in Betrieb ist die alte Hängeleitung, welche hauptsächlich mit Schmelzwasser gespeist wird. Diese hilft uns oft zu Beginn der Saison, den ganzen Wasser- und Stromkreislauf in Schwung zu setzen.

Da unsere Versorgung aus Schmelz- und Seewasser, sowie stehendem Wasser aus den Tanks in der Hütte besteht, wird es als Trinkwasser nicht anerkannt und wir können es aus Erfahrung auch nicht empfehlen.

