



Willkommen in Bigorio

Fühlen Sie sich zu Hause und wohl in meinem Gästehaus im kleinen Tessiner Dörfchen. Wir befinden uns direkt oberhalb des Kirchplätzchens im alten Dorfkern von Bigorio.

Parkieren: Vielleicht haben Sie Ihr Auto auf dem nahen Parkplatz abstellen können. Falls nicht, lassen Sie Ihr Auto kurz an der Strasse stehen und bringen Ihre Sachen ins Levante. Bestimmt finden Sie später oder weiter unten Ihren Parkplatz.

Ihre Velos, Kinderwagen, Taucherausrüstung etc. können Sie in unserem Schopf am Kirchplätzchen sicher einschliessen. Strom für Ladegeräte ist vorhanden. Der Schlüssel ist bei uns erhältlich.

Haus, Schlüssel & Garten: Bei Ihrer Ankunft überreichen wir Ihnen Ihren Hausschlüssel und zeigen Ihnen den Weg zum Garten gleich hinter dem Haus. Im „Stallino“, dem Gartenschopf finden Sie Tisch und Stühle, Liegestühle, Holzkohlengrill etc. Auf der Liegewiese hinter dem Levante fliesst frisches Wasser in den Steintrog. Jede Jahreszeit beschenkt uns reich, mal mit Trauben, mal Feigen, Küchenkräutern, Salaten und vielem mehr. Weiter oben auf meinem Grundstück stehen Bäume für Hängematte und Schatten - viel Ruhe und Privacy. Im Häuschen hat es einen DAB+ Radio, Haarföhn und eine Hausapotheke.

Checkout - Time am Abreisetag bis 10:00 Uhr.

Maya, Anna, Bruna, Angelo..., unsere Nachbarn und Mit-Gastgeber: Unsere liebewürdige Signora Maya Besomi mit Ehemann Paolo wohnen gleich oberhalb unseres Gartens. Wenn ich nicht da bin, schaut Maya zu unserem Haus und kümmert sich um Ihre Wünsche. Bei ihr können Sie frische Eier und Gemüse kaufen. Signora Bruna Stampanoni am Kirchplatz und Anna & Angelo Stampanoni-Bassi wissen ebenfalls Bescheid. Ida und ihr Mann Dario sind unsere Nachbarn im gelben Haus rechts am Weg nach oben, Lucia Stampanoni ist die vis-à-vis Nachbarin.

Die Dörfler sprechen italienisch und den lokalen Tessiner-Dialekt. Fast alle verstehen französisch, seltener auch deutsch und englisch (des Schweizerdeutschen sind mehr mächtig als es scheint).

Cheminéeofen im Levante: Mit Ihrem Schwedenofen / Cheminée heizen Sie in der Zwischensaison und im Winter bequem das ganze Häuschen. Brennholz finden Sie unter der Treppe zum oberen Stockwerk, zusätzliches Holz liegt im Schopf am Kirch-Plätzchen und im Stallino hinter dem Haus. Eine einfache Feuer-Anleitung befinden Sie in unseren Unterlagen im Haus.

Heizung im WC: zum Wohlfühlen ist ein Heizlüfter im Bad montiert. Bitte nach Gebrauch wieder ausschalten.

Elektro-Heizung / Radiator steht Ihnen ebenfalls zur Verfügung. Unter dem Fenster in der Küche befindet sich **die** belastbare Steckdose für den Heizkörper. Ein Verlängerungskabel finden Sie im Schrank neben der Eingangstüre. Alle anderen Steckdosen sind nicht für den Heizkörper geeignet. Die Sicherungen befinden sich in meinem Haus. Mein Hausschlüssel ist bei mir, bei Maya Besomi oder bei Stampanoni's hinterlegt.

Reinigung / Wäsche / Abfall: Ersatz-Bett-, Bad- und Küchenwäsche befindet sich in der Kommode im ersten Stock und im Schrank im Erdgeschoss. Bei Ihrer Abreise legen Sie die gebrauchte Wäsche bitte auf einen Stuhl. Besen und Zubehör hängen hinter der Eingangstür. Die vollen Kehrichtsäcke und das Altglas gehören in die Abfall-Container, 20 Meter oberhalb des nahen Parkplatzes auf der linken Strassenseite.

WIFI / WLAN: Selbstverständlich steht Ihnen Ihr eigenes WLAN Netz kostenlos zur Verfügung.

Buchung, Preis & Bezahlung: Das Gästehaus kostet pro Woche CHF 650.- Darin inbegriffen sind die Bett-, Bad- und Küchenwäsche, sowie Endreinigung, Strom, Wasser und Kurtaxen. Holz zum heizen ist genügend vorhanden. Den Mehrverbrauch im Winter verrechnen wir separat. Unser Ziel ist, das „Büro“ so klein wie möglich zu halten und verzichten auf eine Anzahlung. Wir bitten Sie, bei Ihrer Ankunft Ihre Miete zu bezahlen. Herzlichen Dank.

Annulation: Kann bei einer Absage das Gästehaus nicht gleichwertig weiter vermietet werden, behalte ich mir eine Ausfallentschädigung vor. Bis 30 Tage vor Anreise 50% und bis 15 Tage 100% des mir entgangenen Mietbetrages. Preisänderungen vorbehalten.

Trattoria Menghetti, unser Dorftreffpunkt: Lucienne Menghetti heisst die Wirtin des sehr gemütlichen Lokals mit Sonnenterrasse und Aussicht über die Capriasca. Ihr Mann Mauro betreut die Pension mit 4 Zimmern und Sohn Matteo besorgt Rebberg und die eigene Weinproduktion. Täglich offen von 11 bis ca. 23 Uhr, Donnerstag ist Ruhetag. Für warmes Essen empfehle ich nachzufragen und vorzubestellen (091 943 24 01). Spezialitäten: Tessiner Teller mit Salame, feinen, diversen Käsesorten, auf Bestellung kocht Signora Menghetti gerne ein feines Risotto, un Minestrone oder vielleicht gar Polenta con Brasato. Zu kaufen gibt es auch Handarbeiten und Wein aus dem Dorf.

Tesserete, das regionale Zentrum, bietet alles, was es zum Leben braucht: Viele Läden, Apotheken, Bank über Postauto bis zum Verkehrsverein im Bahnhofsgebäude. Im Sommer geöffnet ist das Park-Schwimmbad oberhalb des grossen Centro Sportivo.

Ausgehen und Essen: Fein isst man im „Stazione“ gleich beim Busbahnhof. Im „Commercio“ geht es alltäglicher zu. Gepflegte Ambiente und sehr empfehlenswerter Küche finden Sie im „Storni“ (091 943 40 15) im Gässchen hinter der Migros. In Roveredo, 2 Dörfer weiter ins Val Colla, empfehle ich die „Locanda del Giglio“ mit ausgesuchter saisonaler Bio-Küche (091 930 09 33). In Oggi, von Tesserete 2 km ins Val Colla, gibts das Grotto Fagiano da Eros, ein sympathisches Lokal mit feiner regionaler Küche. 091 943 22 84 (Di - Sa 16:00 - 24:00, So 10:00 -)
In den Haus-Unterlagen finden Sie eine Grotto- und Restaurantliste der Umgebung.

Nützliche Telefonnummern: Allgemein-Arzt, Dr. Med. Maggi , Tesserete, im Coop-Haus, Zugang vom Coop Parkplatz hinter dem Haus, 091 930 03 60. Bruna Stampanoni, auf dem Kirchplatz Bigorio: 091 943 28 32 / Maya und Paolo Besomi, Bigorio, 091 943 18 94 / Trattoria Menghetti, Bigorio, 091 943 24 01 / Verkehrsverein Tesserete, 058 866 49 50
/ Taxi Capriasca 076 534 53 04.

Info & GPS Position: GPS: N 46°04.232' E 008°57.469' / CH-Gitter: 717 583/103 251 / 628 MüM

Wir wünschen Ihnen eine wunderschöne Erholungszeit bei uns in Bigorio