

JAP PI GO

J
A
P
A
N
E
R

D
E
R

A
N
D
E
R
E

しほはくちの
よなからた
か
一茶句 玉連書

Diese Tautropfen-Welt
Mag ein Tautropfen sein,
Und doch ...

Haiku von Issa

Im Reich der aufgehenden Sonne ist genussvolles Essen ebenso eine Angelegenheit des Auges wie des Gaumens – genau wie im JAPIGO. Ästhetisch-kulinarische Versuchungen bilden vor allem die köstlichen Sushi-Häppchen, eine Kombination aus gesäuertem Reis und meisterhaft filetiertem rohem Fisch, Meeresfrüchten oder Gemüse. Und das kunstvoll angerichtete Sashimi – in dünne Scheiben geschnittener roher Fisch und Meeresfrüchte.

Sushi wie Sashimi sind kalte, kalorienarme Gerichte mit einem hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren. Ein substantielles und gesundes Essvergnügen, zu dem traditionell japanischer Reiswein oder Grüner Tee serviert wird. Aber auch ein (japanisches) Bier, ein prickelndes Glas Schaumwein oder ein guter Wein sind hervorragende Begleiter.

Sushi	Mit einer Essig-Zubereitung gewürzter Reis, belegt oder gefüllt mit rohem, gekochtem oder mariniertem Fisch, Meeresfrüchten, Omelett oder Gemüse. Die Ursprünge von Sushi gehen auf in Reis konservierten Fisch zurück. Im frühen 19. Jh. eröffnete Hanaya Yohei, der als Erfinder der Nigiri Sushi gilt, einen Stand in Edo (dem heutigen Tokyo) und begann mit dem Verkauf von mit Reissessig gewürzten Reiskügelchen, die er mit mariniertem rohem Fisch belegte.
Nigiri	von Hand geformte Sushireis-Bällchen, belegt
Maki	Gerollte Sushi
Hosomaki	Dünne Sushirolle, in mundgerechte Stücke geschnitten
Futomaki	Dicke Sushirolle, in Stücke geschnitten
Uramaki	Sushirolle mit nach innen gerolltem Noriblatt
Nori	Blätter aus getrockneten, gerösteten Rotalgen
Gari	Eingelegter Ingwer, neutralisiert den Gaumen zwischen Sushi-Häppchen und wirkt verdauungsfördernd
Wasabi	Japanischer Meerrettich, gedeiht in klaren Gebirgsbächen und ist frisch ausserhalb Japans kaum erhältlich

 ovo-lacto-vegetarische Gerichte

 Gerichte enthalten Fischbrühe (Dashi), aber keine Fleisch- oder anderen Fischprodukte.

 leicht scharf  mittel scharf

NACHHALTIGER FISCHFANG

Unser Fisch stammt ausschliesslich aus nachhaltigem Fischfang mit entsprechend zertifizierten Produkten (siehe www.japigo.ch). Wir verzichten dabei bewusst auf den Verkauf von Produkten des Blauflossen Thunfisches, der zu den stark gefährdeten Thunfisch Arten gehört.

Deklaration | Allergiker

Poulet, Schweine- und Rindfleisch: Schweiz | Crevetten: Thailand und Vietnam
Thunfisch: Philippinen | Lachs: Schottland | Kingfish: Neuseeland

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über Zutaten in unseren Gerichten, die allergische Reaktionen auslösen können.

VORSPEISEN

前菜

201	Vorspeise Sushi 前菜寿司	CHF 16.00
202	Vorspeise Sashimi 前菜刺身	CHF 18.00
203	Carpaccio vom roten Thunfisch (Chili Sauce) 鮪のカルパッチョ (チリソース) 	CHF 18.00
204	Carpaccio vom Lachs (Chili Sauce) 鮭のカルパッチョ (チリソース) 	CHF 16.00
205	Ebi-Fry (panierte gebackene Crevetten, 3 St.) 海老フライ (3本)	CHF 14.00
206	Takoyaki (gebackene Teigkugeln mit Oktopus, 5 St.) 揚げたこ焼き (5ケ)	CHF 16.00
207	Hausgemachte Thunfisch Croquetten (2 St.) 自家製ツナコロッケ (2ケ)	CHF 12.00
208	Gyōza (gebackene Teigtaschen mit Gemüse, 5 St.) 揚げギョーザ (野菜、5ケ) 	CHF 12.00
209	Hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüse (2 St.) 自家製春巻き (野菜、2本) 	CHF 12.00
210	Gebackener japanischer Seidentofu 揚げだし豆腐 	CHF 14.00
211	Edamame (gekochte grüne Sojabohnen) 枝豆 	CHF 8.00

SALAT | SUPPE | REIS

サラダ

汁物

ごはん



J
A
P
A
N
E
R

D
E
R

A
N
D
E
R
E

220	Grüner Salat グリーンサラダ		CHF 9.00
221	Algensalat わかめサラダ		CHF 12.00
222	Thunfischsalat (roh) 鮪サラダ		CHF 18.00
223	Lachssalat (roh) 鮭サラダ		CHF 16.00
224	Gemischter Fischsalat (roh) シーフードサラダ		CHF 21.00
230	Misosuppe 味噌汁		CHF 6.00
240	Reis ごはん		CHF 5.00

1

Sushi klein

CHF 26.00

もも Momo

6 x Nigiri

6 x Maki



2

Sushi mittel

CHF 36.00

ゆり Yuri

8 x Nigiri

6 x Maki



3

Sushi gross

CHF 48.00

らん Ran

10 x Nigiri

6 x Maki



SASHIMI

J
A
P
I
G
O

J
A
P
A
N
E
R

D
E
R

A
N
D
E
R
E

4



Sashimi klein

CHF 28.00

うめ Ume

5



Sashimi mittel

CHF 38.00

きく Kiku

6



Sashimi gross

CHF 48.00

さくら Sakura

► **Menu mit Suppe und Salat CHF 12.00 Zuschlag**

Preise inkl. MWST.

SUSHI | SASHIMI

10

Sushi | Sashimi klein

CHF 38.00

つばき Tsubaki



11

Sushi | Sashimi mittel

CHF 48.00

ぼたん Botan



12

Sushi | Sashimi gross

CHF 58.00

さざんか Sazanka



SUSHI A LA CARTE



D
E
R
J
A
P
A
N
E
S
E
A
N
D
E
R
E

	Nigiri-Sushi	1 Portion à 2 Stück	
30	まぐろ	Thunfisch	CHF 10.00
31	さけ	Lachs	CHF 10.00
32	はまち	Kingfisch	CHF 10.00
33	いか	Tintenfisch	CHF 8.50
34	えび	Riesencrevette	CHF 8.50
35	あまえび	Süsscrevette	CHF 10.00
36	いくら	Lachsrogen	CHF 12.00
37	とびこ	Fliegenfischrogen	CHF 9.00
38	あなご	Meeraal	CHF 12.00
39	ほたて	Jakobsmuschel	CHF 12.00
40	たまご	Omelette 	CHF 8.50

	Hosomaki-Sushi	1 Portion à 6 Stück	
50	鉄火巻き	Thunfisch	CHF 10.00
51	鮭巻	Lachs	CHF 10.00
52	シーチキン巻き	Gekochter Thunfisch	CHF 8.50
53	かっぱ巻き	Gurke 	CHF 8.50
54	たくあん巻き	Takuan (eingelegter Rettich) 	CHF 8.50
55	かんぴょう巻き	Kampyō (eingelegter Flaschenkürbis) 	CHF 8.50
56	アボカド巻き	Avocado 	CHF 9.00
57	太巻き	Futomaki (4 St.)	CHF 20.00

URAMAKI
INSIDE OUT ROLL

60

Avocado und Thunfisch (8 St.) CHF 25.00
アボカドとマグロの裏巻き



61

Avocado und Lachs (8 St.) CHF 25.00
アボカドとシャケの裏巻き



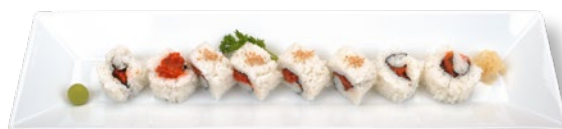
62

Spicy Tuna (8 St.) CHF 25.00
スパイシーツナロール



63

Spicy Salmon (8 St.) CHF 25.00
スパイシーサーモンロール



64

Crevetten Tempura (8 St.) CHF 25.00
海老天の裏巻き



65

California Inside Out (8 St.) CHF 25.00
Avocado, Gurke, Surimi
und Fliegenfischrogen
裏巻きカリフォルニアロール
(とびこ)



66

California Inside Out (8 St.) CHF 24.00
Avocado, Gurke, Surimi
und Sesam
裏巻きカリフォルニアロール
(胡麻)



67

**Avocado, Gurke und
Omelette (8 St.)** CHF 24.00
アボカドとキュウリと
玉子焼きの裏巻き



DONBURI

J
A
P
I
G
O

J
A
P
A
N
E
S
E
R
A
N
D
E
R
E



80

Tekka-donburi

Roher Thunfisch
auf Sushireis

CHF 38.00

鉄火丼



81

Shake-donburi

Roher Lachs auf Sushireis

CHF 36.00

鮭丼



82

Zuke-donburi

Marinierter roher Thunfisch
und Lachs auf Sushireis

CHF 38.00

漬け丼



83

Kaisen-donburi

Rohe Meeresfrüchte,
roher Fisch und Fischrogen
auf Sushireis

CHF 45.00

海鮮丼



84

Bara-Chirashi Sushi

Rohe Meeresfrüchte,
roher Fisch und Fischrogen,
Omelette und marinierter
Meeraal auf Sushireis

CHF 48.00

ばらちらし寿司



85

Anago-donburi

Marinierter Meeraal
auf warmem Reis

CHF 42.00

穴子丼

► Menu mit Suppe und Salat CHF 12.00 Zuschlag

Preise inkl. MWST.

90

Gemüse Tempura Udon

野菜天うどん

CHF 24.00



91

Crevetten Tempura Udon

海老天うどん

CHF 26.00



92

Crevetten Tempura

天ぷら（海老）

CHF 28.00



93

Gemüse Tempura

天ぷら（野菜）

CHF 26.00

oder



94

Tempura
(Crevetten und Gemüse)

CHF 32.00

天ぷら（海老と野菜）



G
E
T
R
Ä
N
K
E

J
A
P
I
G
O

あきとびも
ふたは
けすのあと
芭蕉句 玉波書

Der alte Weiher:
Ein Frosch springt hinein –
das Geräusch des Wassers

Haiku von Bashō

JAPANISCHE
SPEZIALITÄTEN

APÉRO

4 cl

1 dl

Pflaumenwein (13.5 % vol.)

CHF 6.00

Japigo Cüpli (Pflaumenwein mit Prosecco)

CHF 12.00

REISWEIN (SAKE)

1,2 dl

2,2 dl

warm | kalt (15.5 % vol.)

CHF 9.50

CHF 15.00

1,4 dl

Bishōnen Ginzukuri Junmaishu (15% vol.)

CHF 15.00

Otokoyama Kimoto Junmaishu (15% vol.)

CHF 20.00

Gekkeikan Hōrin Junmai Daiginjō (15–16% vol.)

CHF 26.00

BIER

3,3 dl Flasche

Asahi

CHF 6.00

Kirin

CHF 7.20

WHISKY

4 cl

Taketsuru Pure Malt, Nikka Whisky
(43 % vol.)

CHF 12.00

GRÜNTEE

Tasse

2,5 dl

Sushi-cha

CHF 4.50

Genmai-cha (mit gröstetem Reis)

CHF 4.50

Rei-cha (Grüntee gekühlt)

CHF 5.00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



KALTE GETRÄNKE IM OFFENAUSSCHANK

	2,5 dl	4,0 dl
Arkina	CHF 3.80	CHF 4.90
Rhazünser	CHF 3.80	CHF 4.90
Coca Cola Coca Cola light	CHF 3.80	CHF 4.90
Ice Tea Lemon	CHF 3.80	CHF 4.90
Rivella rot blau	CHF 3.80	CHF 4.90
Sprite	CHF 3.80	CHF 4.90
Apfelschorle	CHF 4.20	CHF 5.20

KALTE GETRÄNKE IN FLASCHEN

	3,3 dl	5,0 dl
San Pellegrino		CHF 5.80
Evian		CHF 5.80
Coca Cola zero	CHF 4.70	
Süssmost	CHF 4.70	
	2,0 dl	
Schweppes Tonic Bitterlemon	CHF 4.50	
Orangensaft	CHF 4.50	

WARME GETRÄNKE

	Tasse
Jasmintee Schwarzer Tee Minzentee	CHF 4.50
Grüntee (Sushi-cha Genmai-cha)	CHF 4.50
Kaffee Espresso Ristretto Schale	CHF 4.50
Doppelter Espresso	CHF 6.20
Latte Macchiato	CHF 5.30
Cappuccino	CHF 5.20
Ovomaltine Heisse Schokolade	CHF 4.50

SCHAUMWEIN | BIER |
SPIRITUOSEN

SPUMANTE

1 dl

7,5 dl

Contessa

CHF 8.00

CHF 57.00

Brut, Azienda Agricola Doria,
Lombardiei, Italien

Typo Prosecco, vino biologico

Traubensorten: Riesling Renano, Chardonnay

BIER

3,3 dl Flasche

Japanisches Bier Asahi

CHF 6.00

Kirin

CHF 7.20

Feldschlösschen Original

CHF 5.20

Feldschlösschen Alkoholfrei

CHF 5.20

Schneider Weisse

5,0 dl Flasche

CHF 6.80

SPIRITUOSEN

2 cl

4 cl

Grappa (40 % vol.)

CHF 6.00

Taketsuru Pure Malt, Nikka Whisky
(43 % vol.)

CHF 12.00

WEISS

Chardonnay DOC, 2017/18

Bosco del Merlo, Venetien, Italien

Fruchtig, blumig, mit Zitrusfrüchten und Kräutern

Ideal: zu Asiatischen Gerichten, Geflügel, Fisch

1 dl

CHF 6.50

7,5 dl

CHF 41.00

Sauvignon Bianco DOC, 2016/17

Gradis'Ciutta, Friaul, Italien

*Typisch mit Duftnoten nach Cassisblättern,**Pfirsich und Paprika, trocken, süffig*

Ideal: zu Sushi, asiatischen Gerichten, Fisch

1 dl

CHF 6.90

7,5 dl

CHF 44.00

cms AOC, 2018

Domaine Chervet, Praz, Vully, Schweiz

*Cassisblätter in der Nase, verschiedene Blüten und Zitrusfrüchte im**Gaumen, überrascht mit Mineralität und einer schönen Säure*

Ideal: zu Sushi, Geflügel, Meeresfrüchten oder einfach zum Apéro

1 dl

CHF 6.90

7,5 dl

CHF 44.00

Esporão Reserva DOC, 2017/18

Esporão S. A., Alentejo, Portugal

*Süsse Fruchtaromen, Honigdüfte, Lindenblüte,**weisser Pfirsich, feine Holzaromen*

Ideal: zu Tempuragerichten, Fleisch, Fisch, asiatischen Gerichten

1 dl

CHF 7.50

7,5 dl

CHF 46.00

ROSÉ

Œil des Roches, 2018

Domaine Grillette, Neuchâtel, biodynamisch

Fruchtig, frisch, süffig

Ideal: zu Tempuragerichten, Fleisch, Fisch,

fast allen asiatischen Gerichten

1 dl

CHF 6.90

7,5 dl

CHF 44.00



ROT

Crasto Superior Douro DOC, 2016

Quinta do Crasto, Douro, Portugal

*Kräftiger Duft, reife rote Trauben
(rote & schwarze Johannisbeere), süsse
Gewürznote, schwarze Schokolade
Ideal: für den Rotwein-Liebhaber*

1 dl

CHF 7.80

7,5 dl

CHF 48.00

Nero d'Avola IGT, 2017/18

Feudo Arancio, Sizilien, Italien

*Harmonischer, fruchtiger Geschmack, Aromen
von Brombeeren und Lakritze
Vielseitig, macht Trinkspass*

1 dl

CHF 6.50

7,5 dl

CHF 38.00

Petit Hipperia VdIT, 2017Pago de Vallegarcia,
Castilla Montes de Toledo, Spanien

*tiefdunkles Granatrot mit violetten Reflexen,
dunkle Beeren, schwarzer Holunder, Rosmarin,
elegant, kraftvoller Körper
Ideal: zu Schweinefleisch, Tempuragerichten,
würzigen Asien-Spezialitäten*

1 dl

CHF 7.50

7,5 dl

CHF 46.00



**JAPIGO heisst die milde Brise, welche über das
Apenninische Vorgebirge landeinwärts streicht, dort,
wo sich das Ionische mit dem Adriatischen Meer vereint.**

**Bewusst wurde dieser mediterrane Name gewählt, als
Ausdruck für ein genussfreudiges, entspanntes und
naturverbundenes Lebensgefühl – passend zur Leichtigkeit
und Philosophie der fernöstlichen Küche.**

Spitalgasse 33 | 3011 Bern
T 031 302 01 00
yokoso@japigo.ch | www.japigo.ch