

JAP PI GO

J
A
P
A
N
E
R

D
E
R
A
N
D
E
R
E

しほはしほの
となくさし
か
一茶 白
玉 健書

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 Reisbällchen, 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 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
R
E
D
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

▶ Menu mit Suppe und Salat CHF 12.00 Zuschlag

Preise inkl. MWST.

90

Gemüse Tempura Udon

CHF 24.00

野菜天うどん



91

Crevetten Tempura Udon

CHF 26.00

海老天うどん



92

Crevetten Tempura

CHF 28.00

天ぷら (海老)



93

Gemüse Tempura

CHF 26.00

天ぷら (野菜)

oder



94

Tempura
(Crevetten und Gemüse)

CHF 32.00

天ぷら (海老と野菜)



JAP PI GO

G
E
T
R
Ä
N
K
E

か
わ
ず
と
び
む
ず
の
お
と
ふ
る
い
け
や
芭蕉句 玉海書

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



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

KALTE GETRÄNKE IM OFFENAUSCHANK

| | 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 Minztee | 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,
Lombardei, 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, Fisch1 dl 7,5 dl
CHF 6.50 CHF 41.00**Sauvignon Bianco DOC, 2016/17**

Gradis' Ciutta, Friaul, Italien

*Typisch mit Duftnoten nach Cassisblättern,
Pflirsich und Paprika, trocken, süffig*
Ideal: zu Sushi, asiatischen Gerichten, Fisch1 dl 7,5 dl
CHF 6.90 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 Apéro1 dl 7,5 dl
CHF 6.90 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 Gerichten1 dl 7,5 dl
CHF 7.50 CHF 46.00

ROSÉ

Œil des Roches, 2018

Domaine Grillette, Neuchâtel, biodynamisch

Fruchtig, frisch, süffig
Ideal: zu Tempuragerichten, Fleisch, Fisch,
fast allen asiatischen Gerichten1 dl 7,5 dl
CHF 6.90 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