



露のせは
露のせながら
さりながら
小林一茶

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

Haiku von Issa

JAPANISCHES RESTAURANT

SPITALGASSE 33, 3011 BERN | 031 302 0100 | WWW.JAPIGO.CH |  JAPIGO_BERN

SPEISEKARTE

SYMBOL

 ovo-lacto-vegetarische Gerichte

 leicht scharf

 Gerichte, die mit Dashi-Fischbrühe, aber ohne Fleisch- oder andere Fischprodukte zubereitet sind

NACHHALTIGER FISCHFANG

Unser Fisch stammt ausschliesslich aus nachhaltigem Fischfang mit entsprechend zertifizierten Produkten (mehr auf www.japigo.ch).

DEKLARATION | ALLERGIKER

Schweine- und Rindfleisch: Schweiz | Crevetten: Thailand und Vietnam | Poulet: Schweiz und Thailand

Thunfisch: Philippinen | Lachs: Schottland | Kingfish: Neuseeland

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

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. MWST.



前菜 VORSPEISEN

201	前菜寿司 VORSPEISE SUSHI		CHF 18
202	前菜刺身 VORSPEISE SASHIMI		CHF 20
203	鮪のカルパッチョ (チリソース) CARPACCIO VOM ROTEN THUNFISCH (CHILI SAUCE)		CHF 26
204	鮭のカルパッチョ (チリソース) CARPACCIO VOM LACHS (CHILI SAUCE)		CHF 22
207	焼き鳥 (もも肉) YAKITORI (SPIESSLI VOM HUHN AN JAPANISCHER MARINADE)		CHF 15
208	揚げギョーザ (野菜、5 ケ) AGE GYŌZA (GEBACKENE TEIGTASCHEN MIT GEMÜSE, 5 ST.)		CHF 15
209	自家製春巻き (野菜、2 本) HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLEN MIT GEMÜSE (2 ST.)		CHF 16
210	揚げだし豆腐 AGEDASHI DŌFU (GEBACKENER JAPANISCHER SEIDENTOFU)		CHF 15
211	枝豆 EDAMAME (GEKOCHTE GRÜNE SOJABOHNEN)		CHF 9
212	タコの唐揚げ KARA-AGE VOM OCTOPUS, IM TEIGMANTEL GEBACKEN		CHF 18
213	若鳥の唐揚げ KARA-AGE VOM HÜHNCHEN, IM TEIGMANTEL GEBACKEN		CHF 16
215	コロッケ (ジャガイモコーン・南瓜) KOROKKE (CROQUETTE MIT KARTOFFEL UND MAIS / KÜRBIS)		CHF 15



207



215



サラダ | 汁物 | ごはん SALAT | SUPPE | REIS

219	グリーンサラダ(小) KLEINER GRÜNER SALAT	V	CHF 8
220	グリーンサラダ GRÜNER SALAT mit Algen und Rettich	V	CHF 12
221	わかめサラダ ALGENSALAT	V	CHF 14
222	鮪サラダ THUNFISCHSALAT (ROH)		CHF 26
223	鮭サラダ LACHSSALAT (ROH)		CHF 22
224	シーフードサラダ GEMISCHTER FISCHSALAT (ROH)		CHF 28
230	味噌汁 MISOSUPPE	V	CHF 7
240	ごはん REIS	V	CHF 6



201



221



202



210



208



212



寿司 | 刺身 SUSHI | SASHIMI

MENU MIT
SUPPE & SALAT
ZUSCHLAG CHF 14

寿司 SUSHI

1	もも MOMO SUSHI KLEIN	
	5 Nigiri, 6 St. Hosomaki	CHF 26
2	ゆり YURI SUSHI MITTEL	
	7 Nigiri, 6 St. Hosomaki	CHF 36
3	らん RAN SUSHI GROSS	
	10 Nigiri, 6 St. Hosomaki	CHF 52



2

刺身 SASHIMI

4	うめ UME SASHIMI KLEIN	
		CHF 29
5	きく KIKU SASHIMI MITTEL	
		CHF 39
6	さくら SAKURA SASHIMI GROSS	
		CHF 52



5

寿司 | 刺身 SUSHI | SASHIMI

10	つばき TSUBAKI SUSHI SASHIMI KLEIN	
		CHF 39
11	ぼたん BOTAN SUSHI SASHIMI MITTEL	
		CHF 49
12	さざんか SAZANKA SUSHI SASHIMI GROSS	
		CHF 62



11



寿司盛り合わせ VEGI & XL SUSHI PLATTEN

MENU MIT
SUPPE & SALAT
ZUSCHLAG CHF 14



14

あじさい AJISAI
SUSHI VEGETARISCH

V

CHF 28



15

寿司盛り合わせ 二～三人前
XL SUSHI PLATTE (FÜR 2 – 3 PERSONEN)

12 Nigiri, 12 St. Hosomaki, 8 St. Aburi Salmon Roll,
8 St. Inside Out Chūmaki Avocado/Lachs,



CHF 98

16

寿司と刺身の盛り合わせ 三～四人前
XXL SUSHI & SASHIMI PLATTE
(FÜR 3 – 4 PERSONEN)

16 Nigiri, 6 St. Hosomaki, 8 St. Aburi Salmon Roll,
8 St. Inside Out Chūmaki (Crevetten Tempura), Omelette,
Sashimi (Thunfisch, Lachs, Kingfish, Tintenfisch, Süsscrevette)



CHF 180



裏巻 | 炙りロール URAMAKI | ABURI ROLL

MENU MIT
SUPPE & SALAT
ZUSCHLAG CHF 14

ZWEI VERSCHIEDENE HALBE ROLLEN KOMBINIERT (2 X 4 ST.): CHF 28

60

アボカドとマグロの裏巻き
AVOCADO UND THUNFISCH
8 ST.

CHF 23



61

アボカドとシャケの裏巻き
AVOCADO UND LACHS
8 ST.

CHF 22



62

スパイシーツナロール
SPICY TUNA ROLL
8 ST.

CHF 24



63

スパイシーサーモンロール
SPICY SALMON ROLL
8 ST.

CHF 23



64

カリフォルニアロール (とび予)
CALIFORNIA ROLL (AVOCADO +
JAPANISCHES OMELETTE)
MIT FORELLENROGEN, 8 ST.

CHF 25



65

カリフォルニアロール (ゴマ)
CALIFORNIA ROLL (AVOCADO +
JAPANISCHES OMELETTE)
MIT SESAM, 8 ST. 

CHF 20



66

海老天の裏巻き
CREVETTEN TEMPURA (8 ST.)

CHF 23



67

炙りサーモンロール
ABURI SALMON ROLL (LACHS,
THUNFISCH, AVOCADO, SPICY
SAUCE, CHILI, 8 ST.

CHF 28





寿司アラカルト SUSHI A LA CARTE

握り寿司 NIGIRI (2)

29	とろ	TORO (LIMITIERTE VERFÜGBARKEIT)	CHF 18
30	まぐろ	THUNFISCH	CHF 12
31	さけ	LACHS	CHF 10
32	はまち	KINGFISH	CHF 12
33	いか	TINTENFISCH	CHF 10
34	えび	RIESENCREVETTE	CHF 10
35	いくら	LACHSROGEN	CHF 15
36	とび子	FLIEGENFISCHROGEN	CHF 12
37	うなぎ	MARINIRTER AAL	CHF 14
38	ほたて	JAKOBSMUSCHEL	CHF 14
39	たまご	OMELETTE	CHF 10

細巻き HOSOMAKI (6 ST.)

50	鉄火巻き	THUNFISCH	CHF 12
51	鮭巻き	LACHS	CHF 10
52	シーチキン	GEKOCHTER THUNFISCH	CHF 10
53	ネギトロ巻き	TORO MIT LAUCH (LIMITIERTE VERFÜGBARKEIT)	CHF 18
54	かつぱ巻き	GURKE	CHF 10
55	たくあん巻き	TAKUAN (EINGELEGTET RETTICH)	CHF 10
56	かんぴょう巻き	KANPYŌ (EINGELEGTET FLASCHENKÜRBIS)	CHF 10
57	アボカド巻き	AVOCADO	CHF 10



29



55



31



丼物 DONBURI

MENU MIT
SUPPE & SALAT
ZUSCHLAG CHF 14

80

鉄火丼

ROHER THUNFISCH AUF SUSHIREIS

CHF 39



81

鮭丼

ROHER LACHS AUF SUSHIREIS

CHF 36



82

漬け丼

ROHER THUNFISCH & LACHS
(MARINIERT) AUF SUSHIREIS

CHF 39



83

海鮮丼

MEERESFRÜCHTE (ROH), FISCH (ROH)
UND FISCHROGEN AUF SUSHIREIS

CHF 49



84

うなぎ丼

MARINierter AAL AUF SUSHIREIS

CHF 49



85

ネギトロ丼

TORO MIT LAUCH AUF SUSHIREIS
(LIMITIERTE VERFÜGBARKEIT)

CHF 49





温かい御料理 WARMER GERICHTE

MENU MIT
SUPPE & SALAT
ZUSCHLAG CHF 14

弁当 BENTŌ

116	焼き鳥弁当 BENTŌ YAKITORI	CHF 28
117	唐揚げ弁当 BENTŌ KARA-AGE	CHF 28
118	春巻き弁当 BENTŌ FRÜHLINGSROLLEN V	CHF 28



118

天ぷら TEMPURA

92	野菜天ぷら盛り合わせ GEMÜSE TEMPURA V od. V	CHF 28
93	海老天ぷら盛り合わせ CREVETTEN TEMPURA	CHF 28
94	天ぷら盛り合わせ CREVETTEN & GEMÜSE TEMPURA	CHF 36



94

WOK

70	ブルコギ 豚肉 BULGOGI VOM SCHWEIN 🌶️	CHF 28
71	ブルコギ 牛肉 BULGOGI VOM RIND	CHF 34
72	鶏照り TORITERI	CHF 28
77	マーボー豆腐 (野菜) MĀBŌDŌFU (MIT GEMÜSE) V 🌶️	CHF 26



70



77



72



温かい御料理 WARMER GERICHTE

MENU MIT
SUPPE & SALAT
ZUSCHLAG CHF 14

ラーメン RAMEN

40	醤油ラーメン SHOYU RAMEN	CHF 25
41	みそラーメン MISO RAMEN	CHF 26



40

うどん UDON

90	野菜カキアゲうどん GEMÜSE KAKIAGE UDON	 CHF 22
91	海老天うどん CREVETTEN TEMPURA UDON	CHF 24



91

焼きそば YAKISOBA

96	野菜焼きそば GEMÜSE YAKISOBA	 CHF 22
97	鶏肉焼きそば POULET YAKISOBA	CHF 24
98	海老焼きそば CREVETTEN YAKISOBA	CHF 26



96

カレーライス ARIRANG CURRY MIT REIS

74	野菜カレー GEMÜSE CURRY	 CHF 22
75	鶏肉カレー POULET CURRY	CHF 24
76	海老カレー CREVETTEN CURRY	CHF 26



75



茶の煙
柳とともに
そよぶ
也
小林一茶

Der Rauch des Tees
und die Weide, zusammen
tanzen sie...

Haiku von Issa

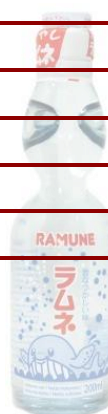
GETRÄNKE
WEINE



ノン・アルコール ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

KALTE GETRÄNKE IN FLASCHEN

	35CL	50CL
ARKINA (MIT OHNE KOHLENSÄURE)	CHF 4.50	
SAN PELLEGRINO		CHF 6.50
EVIAN		CHF 6.50
	20CL	33CL
COCA COLA COCA COLA ZERO		CHF 5.00
SPRITE		CHF 5.00
ICE TEA LEMON		CHF 5.00
RIVELLA ROT		CHF 5.00
APFELSCHORLE		CHF 5.50
RAMUNE (JAPANISCHE LIMONADE)	CHF 5.50	



WARME GETRÄNKE

	TASSE
JASMINTEE SCHWARZTEE MINZENTEE	CHF 5.00
GRÜNTÉE (SENCHA GENMAI-CHA)	CHF 5.00
KAFFEE ESPRESSO RISTRETTO SCHALE	CHF 5.00
DOPPELTER ESPRESSO	CHF 6.50
LATTE MACCHIATO	CHF 6.00
CAPPUCCINO	CHF 6.00
HEISSE SCHOKOLADE	CHF 5.00



FÜR KINDER

	BECHER
SIRUP	CHF 1.00



アルコール ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

APÉRO

PFLAUMENWEIN (13.5 % VOL.)	4CL	CHF 8.00
JAPIGO CÜPLI	10CL	CHF 12.00
MIO SPARKLING SAKE (5 % VOL.)	FLASCHE 30CL	CHF 16.50



SPUMANTE

	10CL	75CL
MENESTRELLO PROSECCO (11.5 % VOL.)	CHF 8	CHF 57.00

日本酒 REISWEIN (SAKE)

	12CL	22CL
KYOTO JUNMAI WARM KALT (15.5 % VOL.)	CHF 12.00	CHF 18.00
	FLASCHE 18CL	FLASCHE 72CL
DASSAI 45 JUNMAI DAIGINJO (15 % VOL.)	CHF 16.00	CHF 52.00
KOKUSHI MUSO (12.5 % VOL.)	FLASCHE 72CL	CHF 42.00
MUROKA GENSU (17 % VOL.)	FLASCHE 64CL	CHF 52.00



ビール BIER

	FLASCHE 33CL
ASAHI	CHF 7.00
KIRIN	CHF 7.50
FELDSCHLÖSSCHEN	CHF 6.50
FELDSCHLÖSSCHEN ALKOHOLFREI	CHF 6.50



WHISKY (NIKKA JAPAN)

WHISKY FROM THE BARREL (51 % VOL.)	4CL	CHF 18.00
------------------------------------	-----	-----------



HENRI Blanc de Noir, Chablais AOC 2022

Henri Badoux, Aigle

Schweiz, Waadt

Rebsorte: Pinot Noir

Nase : Reife Früchte.

Gaumen : Er vereinigt perfekt die natürliche Frische eines Weissweins mit der tieferen Struktur des Pinot Noir.



1 dl CHF 7.50

75 cl CHF 53.—



Sauvignon Blanc de Genève AOC 2021

Cave & Domaine les Perrières

Schweiz, Genf

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Aromen von Blättern schwarzer Johannisbeere, Feigen - und Agrumengeschmack. Weich, rund und warm mit Mandelaromen.



1 dl CHF 7.—

75 cl CHF 49.—



Francis Coppola Diamond Collection Chardonnay 2020/21

Francis Ford Coppola Winery

USA, Kalifornien, Monterey County

Rebsorte: Chardonnay

Schöne Tiefe, samtige Vollmundigkeit, weiche, ausladende Länge, intensive Aromenfülle, lang anhaltender, reiner Abgang der ihm durch seinen lebhaften, natürlichen Säuregehalt verliehen wird.



1 dl CHF 7.50

75 cl CHF 53.—



« Maurice Gay 1883 » Petite Arvine, Valais AOC 2022

Cave St-Pierre

Schweiz, Wallis

Rebsorte: Petite Arvine

Vollmundiger Wein mit gehaltvoller Struktur, verkörpert sein Terroir aufs Schönste, intensives Zitrus- und Rhabarberaroma und dem typischen salzhaltigen Hauch im Abgang.



75 cl CHF 56.—



Domaine de Montauban Grand Cu, Œil-de-Perdrix de Grandson, Bonvillars AOC 2022

J. & P. Testuz, Treytorrens

Schweiz, Waadt

Rebsorte: Blauburgunder

Aromen von Erdbeeren und Quitten.
Harmonischer Rosé, weich, erfrischende
Säure im Finale



1 dl CHF 7.50

75 cl CHF 53.—



Primitivo di Manduria DOC 2021

Brunilde di Menzione

Italien, Apulien

Rebsorte: Primitivo

Ausgeprägte Aromen reifer Früchte, umspielt
von wunderbaren Gewürznoten. Weich und
harmonisch, von fülliger Statur, mit lang
anhaltendem wohlabgerundetem Finale



1 dl CHF 7.50

75 cl CHF 53.—



« Raimonda » Barbera d'Alba DOC 2020

Fontanafredda

Italien, Piemont

Rebsorte: Barbera

Geschmackreich, mit schöner Präsenz,
trocken, rund und samtig.
Mit starker Persönlichkeit !



75 cl CHF 49.—



« Los Monteros » Crianza, Valencia DOP 2017

Bodegas Murviedro

Spanien, Valencia

Rebsorten: Merlot, Monastrell

Schöne Frucht : wilde Waldbeeren,
Weichselkirschen. Kräftig, samtig,
schön ausgewogen. Reichhaltig,
elegant - wunderbar !



75 cl CHF 53.—