





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 Champagner oder ein guter Wein sind hervorragende Begleiter.

<b>Sushi</b>	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 Reiskällchen, die er mit mariniertem rohem Fisch belegte.
<b>Nigiri</b>	von Hand geformte Sushireis-Bällchen, belegt
<b>Maki</b>	Gerollte Sushi
<b>Hosomaki</b>	Dünne Sushirolle, in mundgerechte Stücke geschnitten
<b>Chumaki</b>	Mitteldicke Sushirolle, in mundgerechte Stücke geschnitten
<b>Futomaki</b>	Dicke Sushirolle, in Stücke geschnitten
<b>Temaki</b>	In der Hand zu einer kleinen Tüte gerolltes Sushi
<b>Nori</b>	Blätter aus getrockneten, gerösteten Rotalgen
<b>Gari</b>	Eingelegter Ingwer, neutralisiert den Gaumen zwischen Sushi-Häppchen und wirkt verdauungsfördernd
<b>Wasabi</b>	Japanischer Meerrettich, gedeiht in klaren Gebirgsbächen und ist frisch ausserhalb Japans kaum erhältlich

#### NACHHALTIGER FISCHFANG

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

#### Deklaration

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



## VORSPEISEN

## 前菜

---

201	Vorspeise Sushi 前菜寿司	CHF 18.50
202	Vorspeise Sashimi 前菜刺身	CHF 18.50
203	Carpaccio vom roten Thunfisch (Chili Sauce) 鮪のカルパッチョ (チリソース)	CHF 21.00
204	Carpaccio vom Lachs (Chili Sauce) 鮭のカルパッチョ (チリソース)	CHF 18.00
205	Hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüse (2 St.) 自家製春巻き (野菜)	CHF 12.00
206	Hausgemachte Thunfisch Croquetten (2 St.) 自家製ツナコロッケ	CHF 10.50
207	Gebackene Teigtaschen mit Gemüse 揚げギョーザ (野菜)	CHF 10.50
208	Gebackener japanischer TOFU 揚げだし豆腐	CHF 12.00
209	Sesam-TOFU ごま豆腐	CHF 12.00
210	Edamame (gekochte grüne Soya-Bohnen) 枝豆	CHF 10.50

---

# SALAT | SUPPE | REIS

サラダ

汁物

ごはん



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

220	Grüner Salat グリーンサラダ	CHF 8.50
221	Algensalat わかめサラダ	CHF 12.50
222	Thunfischsalat (roh) 鮪サラダ	CHF 19.80
223	Lachssalat (roh) 鮭サラダ	CHF 16.80
224	Meeresfrüchtesalat (roh) シーフードサラダ	CHF 21.50
230	Misosuppe 味噌汁	CHF 6.50
231	Klare Algensuppe (scharf) わかめスープ (辛口)	CHF 9.50
240	Reis ごはん	CHF 3.50

1

Sushi klein

CHF 24.00

もも Momo

5 x Nigiri

6 x Maki



2

Sushi mittel

CHF 32.00

ゆり Yuri

7 x Nigiri

6 x Maki



3

Sushi gross

CHF 46.00

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

6



Sashimi klein

CHF 26.00

うめ Ume

7



Sashimi mittel

CHF 36.00

きく Kiku

8



Sashimi gross

CHF 48.00

さくら Sakura

Je nach Saison kann der Fisch variieren.

Preise inkl. MWST.

10

Sushi | Sashimi

CHF 38.00

つばき Tsubaki



11

Sushi | Sashimi

CHF 48.00

ぼたん Botan



12

Sushi | Sashimi

CHF 58.00

さざんか Sazanka



# SUSHI A LA CARTE



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 9.60
32	はまち	Kingfisch	CHF 9.80
33	いか	Tintenfisch	CHF 8.50
34	たこ	Octopus	CHF 8.80
35	えび	Riesencrevette	CHF 9.80
36	あまえび	Süsscrevette	CHF 9.80
37	いくら	Lachsrogen	CHF 12.80
38	とびこ	Fliegenfischrogen	CHF 9.80
39	うなぎ	Aal	CHF 15.00
40	ほたて	Jakobsmuschel	CHF 12.80
41	たまご	Omelette	CHF 9.80

	Hosomaki-Sushi	1 Portion à 6 Stück	
50	鉄火巻き	Thunfisch	CHF 10.00
51	鮭巻	Lachs	CHF 9.60
52	シーチキン巻き	Gekochter Thunfisch	CHF 9.50
53	かっぱ巻き	Gurke	CHF 8.90
54	たくあん巻き	Eingelegter Rettich	CHF 8.90
55	かんぴょう巻き	Gekochter Flaschenkürbis	CHF 8.90
56	アボカド巻	Avocado	CHF 8.90

CHUMAKI

60

Chumaki mit Avocado  
und Thunfisch

CHF 24.00

アボカドとマグロの中巻き



61

Chumaki mit Avocado  
und Lachs

CHF 21.00

アボカドとシャケの中巻き



62

Chumaki mit Avocado,  
Gurke und Omelette

CHF 18.00

アボカドとキュウリと  
玉子焼きの中巻き



63

Chumaki mit Avocado,  
Gurke und Aal

CHF 28.00

アボカドとキュウリと  
ウナギの中巻き





64

**Spicy Tuna Rolls**

CHF 24.00

スパイシーツナロール



65

**Spicy Salmon Rolls**

CHF 21.00

スパイシーサーモンロール



66

**California Rolls**  
Gurke, Avocado, Surimi

CHF 18.00

カリフォルニアロール



67

**Inside out California Roll**  
Gurke, Avocado,  
Surimi, Fliegenfischrogen

CHF 24.00

裏巻きカリフォルニアロール

MAKIMONO

68

**Chumaki mit Thunfisch-  
salat (gekocht)**

CHF 22.50

ツナサラダ巻き



69

**Chumaki  
mit Crevetten-Tempura**

CHF 26.00

海老天巻き



70

**Futomaki  
Omelette, Gurke, Crevetten,  
gekochter Flaschenkürbis,  
Surimi**

CHF 18.50

太巻き



## DONBURI

J  
A  
P  
I  
G  
O

J  
A  
P  
A  
N  
E  
R  
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 32.00

鮭丼

82



**Kaisen-donburi**  
Meeresfrüchte  
und Fisch (roh)  
auf Sushireis

CHF 38.90

海鮮丼

Je nach Saison kann der Fisch variieren.

Preise inkl. MWST.

TEMPURA

85

Tempura Udon

CHF 28.00

天ぷらうどん



86

Crevetten Tempura

CHF 26.00

天ぷら (海老)



87

Gemüse Tempura

CHF 27.00

天ぷら (野菜)



88

Tempura  
(Crevetten und Gemüse)

CHF 36.80

天ぷら (海老と野菜)



## WOK GERICHTE

# JAPIGO

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



### JAPIGO-Curry

**90** mit Gemüse CHF 23.00

**91** mit Poulet CHF 26.00

カレーライス 野菜  
鶏肉



**92**

### Teriyaki-Poulet

CHF 28.00

鶏の照り焼き



**93**

### Schweinefleisch-Yakiniku

CHF 28.50

豚の焼き肉



**94**

### Rindfleisch-Yakiniku

CHF 32.50

牛の焼き肉

Je nach Saison kann das Gemüse variieren.

Preise inkl. MWST.



# JAP PI GO

G  
E  
T  
R  
Ä  
N  
K  
E

芭蕉句 玉便書  
かきざとびこむ  
みづのおと  
ふりいけや

Ein Frosch springt hinein  
– das Geräusch des Wassers.

Haiku von Bashoo



## JAPANISCHE SPEZIALITÄTEN

---

### APÉRO

4 cl

1 dl

Pflaumenwein (13.5 % vol.)

CHF 6.00

Japigo Cüpli (Pflaumenwein mit Prosecco)

CHF 12.00

---

### REISWEIN (SAKE)

1,8 dl

2,5 dl

warm | kalt (15.5 % vol.)

CHF 9.50

CHF 15.00

---

### BIER

3,3 dl Flasche

Sapporo

CHF 6.00

Asahi

CHF 6.00

Kirin

CHF 7.20

Yebisu

CHF 7.20

---

### WHISKY

4 cl

Yamazaki Single Malt, aged 12 years  
(43 % vol.)

CHF 12.00

---

### GRÜNTEE

Tasse

Sushi-cha

CHF 4.00

Genmai-cha (mit gröstetem Reis)

CHF 4.20

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



J  
A  
P  
I  
G  
O  
  
D  
E  
R  
A  
N  
D  
E  
R  
E

## KALTE GETRÄNKE IM OFFENAUSCHANK

	2,5 dl	4,0 dl
Arkina	CHF 3.80	CHF 4.80
Rhazünser	CHF 3.80	CHF 4.80
Coca Cola   Coca Cola light	CHF 3.80	CHF 4.80
Ice Tea Lemon	CHF 3.80	CHF 4.80
Rivella rot   blau   grün	CHF 3.80	CHF 4.80
Sprite	CHF 3.80	CHF 4.80
Fanta orange	CHF 3.80	CHF 4.80

## KALTE GETRÄNKE IN FLASCHEN

	3,3 dl	5,0 dl
San Pellegrino		CHF 5.50
Evian		CHF 5.50
Coca Cola zero	CHF 4.50	
Süssmost (3,0 dl)	CHF 4.50	

	2,0 dl
Schweppes Tonic   Bitterlemon	CHF 4.20
Chinotto	CHF 4.20
Tomatensaft	CHF 4.20
Orangensaft	CHF 4.20

## WARME GETRÄNKE

	Tasse
Grüntee    Sushi-cha	CHF 4.00
Genmai-cha (mit gröstetem Reis)	CHF 4.20
Jasmintee   Schwarzer Tee   Minztee	CHF 4.20
Kaffee   Espresso   Ristretto   Schale	CHF 4.50
Doppelter Espresso	CHF 5.90
Latte Macchiato	CHF 4.90
Cappuccino	CHF 4.80
Ovomaltine   Heisse Schokolade	CHF 4.00



# SCHAUMWEINE | BIER | SPIRITUOSEN

## SPUMANTE

1 dl

7,5 dl

Contessa | Brut, Azienda Agricola Doria, Lombardia

CHF 8.00

CHF 57.00

## CHAMPAGNES

2 dl

7,5 dl

Pommery | Brut Royal

CHF 24.00

Pommery | Blanc de Blancs

CHF 98.00

## BIER

2,5 dl offen

3,3 dl Flasche

Japanisches Bier Sapporo | Asahi

CHF 6.00

Kirin | Yebisu

CHF 7.20

Carlsberg

CHF 4.20

Feldschlösschen Original

CHF 4.80

Feldschlösschen Alkoholfrei

CHF 4.80

Cardinal Draft

CHF 4.80

Schneider Weisse

5,0 dl Flasche

CHF 6.00

## SPIRITUOSEN

2 cl

4 cl

Martini Bianco (15 % vol.)

CHF 9.50

Campari (23 % vol.)

CHF 9.50

Grappa (40 % vol.)

CHF 6.00

Cognac Rémy Martin (40 % vol.)

CHF 9.50

Vodka (40 % vol.)

CHF 9.50

Yamazaki Single Malt, aged 12 years  
(43 % vol., Japan)

CHF 12.00

# WEINE



D  
E  
R  
A  
N  
D  
E  
R  
E

---

## WEISS

	1 dl	5 dl	7,5 dl
<b>Grüner Veltliner Federspiel</b>   Familie Schmelz, Wachau, Österreich, 2009/10	CHF 6.00	CHF 30.00	CHF 45.00
<b>Sauvignon Bianco</b>   Gradis'Ciutta, Friaul, 2008/09	CHF 6.60	CHF 33.00	CHF 49.00
<b>Yvorne</b>   Deladoey, Yvorne, Schweiz, 2009/10	CHF 7.00	CHF 35.00	CHF 52.00
<b>Chardonnay</b>   Cave Les Deux Crêtes, Gérald Clavien AOC Valais, 2009/10			CHF 52.00

---

## ROSÉ

	1 dl	5 dl	7,5 dl
<b>Rosé de Gamay</b>   Cave La Pleine Lune, Christian Crittin, St-Pierre-de-Clages, Valais	CHF 5.30	CHF 26.50	
<b>Dôle Blanche</b>   Cave Les Deux Crêtes, Gérald Clavien AOC Valais, 2005/06			CHF 47.00

---

## ROT

	1 dl	5 dl	7,5 dl
<b>Japigo</b>   Rosso Toscana, San Benedetto, 2006/07	CHF 7.40	CHF 37.00	CHF 55.00
<b>Monastrell</b>   Ermitaño, Casa de la Ermita, Jumilla, España, 2005/06	CHF 6.50	CHF 32.50	CHF 48.00
<b>Dolcetto d'Alba, DOC</b>   Dario Molino, Piemonte, 2005/08			CHF 48.00
<b>Il Rubino</b>   Adriano Kaufmann, Beride, Ticino, 2006			CHF 55.00

---

## UNSERE TROUVAILLEN

	7,5 dl
<b>Amarone della Valpolicella</b>   Nicolis, Veneto, 2004/05	CHF 85.00
<b>Guidalberto</b>   Tenuta San Guido, Toscana, 2007/08 (kleiner Bruder von Sassicaia)	CHF 89.00
<b>Barrua</b>   Agricola Punica S.P.A., Sardegna, 2006/07	CHF 89.00

---



---

**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.**

---

Im Kaiserhaus  
Marktgasse 37 | 3011 Bern  
T 031 302 01 00 | F 031 311 11 27  
yokoso@japigo.ch | www.japigo.ch