

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.

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 Reiskällchen, die er mit mariniertem rohem Fisch belegte.
Nigiri	von Hand geformte Sushireis-Bällchen, belegt
Maki	Gerollte Sushi
Hosomaki	Dünne Sushirolle, in mundgerechte Stücke geschnitten
Chumaki	Mitteldicke Sushirolle, in mundgerechte Stücke geschnitten
Futomaki	Dicke Sushirolle, in Stücke geschnitten
Temaki	In der Hand zu einer kleinen Tüte gerolltes Sushi
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

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

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.

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

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.

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)



JAP PI GO

G
E
T
R
Ä
N
K
E

芭蕉句
玉海書
かきざとびこむ
けすのおと
ふりけや

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)

1,2 dl

2,2 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

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 Minzente	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

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

ROSÉ

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

ROT

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

UNSERE TROUVAILLEN

	7,5 dl
Amarone della Valpolicella Nicolis, Veneto, 2004/05	CHF 85.00
Guidalberto Tenuta San Guido, Toscana, 2007/08 (kleiner Bruder von Sassicaia)	CHF 89.00
Barrua 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