





**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 Reiskügelchen, 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

---

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

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)



# JAP PI GO

G  
E  
T  
R  
Ä  
N  
K  
E

芭蕉句 玉燭書  
かきざとびむ  
みずのおと  
ふきいけや

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)**

1,2 dl

2,2 dl

Standard warm | kalt (15.5 % vol.)

CHF 9.50

CHF 15.00

**Premium**

1,4 dl

Bishōnen Ginzukuri Junmaishu  
(Kumamoto, Kyūshū) 15 % vol.

CHF 15.00

Otokoyama Kimoto Junmaishu  
(Asahikawa, Hokkaidō) 15 % vol.

CHF 20.00

Gekkeikan Hōrin Junmai Daiginjō  
(Kyōto) 16–17 % vol.

CHF 26.00

**BIER**

3,3 dl Flasche

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 4.20

Genmai-cha (mit gröstetem Reis)

CHF 4.20

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



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

## KALTE GETRÄNKE IM OFFENAUSCHANK

	2,5 dl	4,0 dl
Arkina	CHF 3.80	CHF 4.80
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	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

San Pellegrino	5,0 dl	CHF 5.50
Evian	5,0 dl	CHF 5.50
Coca Cola zero	3,3 dl	CHF 4.50
Süssmost	3,3 dl	CHF 4.50
Schweppes Tonic   Bitterlemon	2,0 dl	CHF 4.20
Chinotto	2,0 dl	CHF 4.20
San Pellegrino Sanbittèr	1,0 dl	CHF 4.40
Red Bull (Dose)	2,5 dl	CHF 5.20
Tomatensaft	2,0 dl	CHF 4.20
Orangensaft	2,0 dl	CHF 4.20

## WARME GETRÄNKE

	Tasse
Grüntee	CHF 4.20
Sushi-cha	CHF 4.20
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 4.20



# SCHAUMWEINE | BIER | SPIRITUOSEN

## SPUMANTE

### Contessa

Brut, Azienda Agricola Doria, Lombardia

Typo Prosecco; Traubensorte: Pinot Nero, Chardonnay

1 dl

CHF 8.00

7,5 dl

CHF 57.00

## CHAMPAGNES

Pommery | Brut Royal

Pommery | Blanc de Blancs

2 dl

CHF 24.00

7,5 dl

CHF 98.00

## BIER

Japanisches Bier | Asahi

Kirin

Carlsberg

Feldschlösschen Original

Feldschlösschen Alkoholfrei

Schneider Weisse

2,5 dl offen

CHF 4.20

3,3 dl Flasche

CHF 6.00

CHF 7.20

CHF 4.80

CHF 4.80

5,0 dl Flasche

CHF 6.00

## SPIRITUOSEN

Martini Bianco (15 % vol.)

Campari (23 % vol.)

Grappa (40 % vol.)

Cognac Rémy Martin (40 % vol.)

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

2 cl

CHF 6.00

CHF 9.50

4 cl

CHF 9.50

CHF 9.50

CHF 12.00

# WEINE



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

## WEISS

### **R x S, Riesling Silvaner, 2012/2013**

Markus Stäger, Graubünden, Schweiz

*Zitrusfrüchte, fruchtig mit schöner Mineralität,  
blumig, elegant, leichte Restsüsse*

Ideal: zu Apéro, Currygerichten, asiatischen Gerichten, Fisch

1 dl 7,5 dl  
CHF 7.90 CHF 49.00

### **Chardonnay DOC, 2011/2013**

Bosco del Merlo, Venetien, Italien

*Fruchtig, blumig, mit Zitrusfrüchten und Kräutern*

Ideal: zu Asiatischen Gerichten, Geflügel, Fisch

1 dl 7,5 dl  
CHF 6.50 CHF 41.00

### **Sauvignon Bianco DOC, 2010/2012**

Gradis' Ciutta, Friaul, Italien

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

Ideal: zu Sushi, asiatischen Gerichten, Fisch

1 dl 7,5 dl  
CHF 6.90 CHF 44.00

### **Esporão Reserva DOC, 2012/2013**

Esporão S. A., Alentejo, Portugal

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

Ideal: zu Tempuragerichten, Fleisch, Fisch, asiatischen Gerichten

1 dl 7,5 dl  
CHF 7.50 CHF 46.00

### **Pouilly-Fumé Les Charmes AC, 2011/2013**

Guy Baudin, Loire-Tal, Frankreich

*Mineralisch, trocken, energisch, fruchtige Nase, Mirabellen,  
reife Stachelbeeren, Lindenblüten, feine Fenchelnote*

Ideal: zu Sushi, hellem Fleisch, Fisch, asiatischen Gerichten

7,5 dl  
CHF 49.90

## ROSÉ

### **Œil de Perdrix AOC, 2012/2013**

Charles Steiner, Bern, Schweiz

*Fruchtig, frisch, süffig*

Ideal: zu Tempuragerichten, Fleisch, Fisch,  
fast zu allen asiatischen Gerichten

1 dl 7,5 dl  
CHF 5.90 CHF 42.00



---

**ROT****Crasto Superior Douro DOC, 2011**

Quinta do Crasto, Douro, Portugal

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

1 dl 7,5 dl  
CHF 7.80 CHF 47.70

**Nero d'Avola IGT, 2010/2012**

Feudo Arancio, Sizilien, Italien

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

1 dl 7,5 dl  
CHF 6.50 CHF 38.00

**Rosso Toscana Japigo IGT, 2008/2010**

San Benedetto, Toscana, Italien

*Modern, mit viel feiner Frucht, vielschichtig,  
schöne Säure*

7,5 dl  
CHF 56.00

## WEITERE JAPIGO-TROUVAILLEN

---

<b>Château Tour de Pez, 2009/2010</b> Cru Bourgeois, St. Estephe/Bordeaux, Frankreich	7,5 dl CHF 55.00
<i>Duft nach reifen roten Früchten, volle Frucht, saftige Tannine, langer Abgang, elegant, Finesse</i>	
<hr/>	
<b>Amarone della Valpolicella DOC, 2007</b> Nicolis, Venetien, Italien	7,5 dl CHF 79.00
<i>Reife Beeren, Feigen, volle Frucht, körperreich, elegant, würzig, vielschichtiges Aroma</i>	
<hr/>	
<b>Mitarte Emoción Crianza, 2010</b> Bodegas Mitarte, Rioja, Spanien	7,5 dl CHF 59.00
<i>süß-saftige Frucht, Noten von getrockneten Früchten, frisch, Gewürze, dicht mit langem Finale</i>	
<hr/>	
<b>El Regajal DO, 2010/2011</b> Bodegas y Vinas Regajal, Madrid, Spanien	7,5 dl CHF 54.00
<i>Kräftig, reich an reifer Frucht, frische Nuancen (schwarze Johannisbeere, Brombeere), leichter Vanillehauch, weitere Gewürznoten</i>	
<hr/>	
<b>Guidalberto 2011/2012</b> Tenuta San Guido, Toscana, Italien	7,5 dl CHF 89.00
<i>kleiner Bruder von Sassicaia</i>	
<hr/>	
<b>Barrua, 2010/2011</b> Agricola Punica S.P.A., Sardegna, Italien	7,5 dl 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](http://www.japigo.ch)