

JAP PI GO

J
A
P
A
N
E
R

D
E
R
A
N
D
E
R
E

しほは
とほが
かいら
な
一茶
白
玉
邊
書

**Diese Tautropfen-Welt
Mag ein Tautropfen sein,
Und doch ...**

Haiku von Issa

Nicht nur im Reich der aufgehenden Sonne ist genussvolles Essen ebenso eine Angelegenheit der Augen wie des Gaumens. Ästhetisch-kulinarische Versuchungen bilden vor allem die köstlichen Sushi-Häppchen, eine Kombination aus Reis und meisterhaft filetiertem rohen Fisch. Oder das kunstvoll angerichtete Sashimi – in dünne Scheiben geschnittener roher Fisch.

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 Bier, ein prickelndes Glas Champagner oder ein guter Wein sind hervorragende Begleiter.

VORSPEISEN

前菜

200	Hausgemachte Frühlingsrollen mit Poulet (2 Stück) 自家製春巻き (鶏肉)	CHF 9.90
201	Hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüse (2 Stück) 自家製春巻き (野菜)	CHF 8.00
202	Hausgemachte Thunfisch Croquetten (2 Stück) 自家製ツナコロッケ	CHF 9.90
203	Fried Chicken (5 Stück) フライドチキン	CHF 12.00
204	Frittierte Teigtaschen (7 Stück) 揚げギョーザ	CHF 9.90
205	Carpaccio vom Lachs (Chiri Sauce) 鮭のカルパッチョ (コチュジャンソース)	CHF 14.00
206	Carpaccio vom roten Thunfisch (Chiri Sauce) 鮪のカルパッチョ (コチュジャンソース)	CHF 21.00
207	Vorspeise SUSHI 前菜寿司	CHF 15.00
208	Vorspeise SASHIMI 前菜刺身	CHF 16.00
209	Crevetten TEMPURA (4 Stück) 海老の天ぷら	CHF 18.00
210	Gebackener TOFU 揚げだし豆腐	CHF 8.00
211	Edamame (Japanische grüne Bohnen) 枝豆	CHF 6.00
212	Sunomono (mit Essig zubereitetes Gemüse und Algen) 酢の物	CHF 8.00

SALAT | SUPPE

サラダ

汁物



J
A
P
A
N
E
R

D
E
R

A
N
D
E
R

E

SALAT

220	Grüner Salat グリーンサラダ	CHF	7.00
221	Teriyaki Poulet Salat 鶏の照り焼きサラダ	CHF	17.00
222	Bul Go Gi Salat 豚焼肉サラダ	CHF	17.00
223	Lachssalat (roh) 鮭サラダ	CHF	14.00
224	Thunfischsalat (roh) 鮪サラダ	CHF	17.00
225	Crevettensalat (gekocht) 海老サラダ	CHF	17.00

SUPPE

230	Misosuppe (warm) 味噌汁	CHF	6.00
231	Kalte Nudelsuppe (kleine Portion) そうめん	CHF	9.00
233	Scharfe koreanische Rettichsuppe 韓国風辛口スープ	CHF	9.00
232	Udon Nudelsuppe うどん	CHF	16.00
234	Tempura-Udon Nudelsuppe 天ぷらうどん	CHF	23.00

1

Sushi klein

CHF 22.00

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 42.00

らん Ran

10 x Nigiri

6 x Maki



SASHIMI | CHIRASHI

J
A
P
I
G
O

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

6



Sashimi

CHF 26.00

うめ Ume

mit Reis

7



Sashimi

CHF 39.00

きく Kiku

mit Reis

8



Chirashi

CHF 32.00

ちらし

geschnittener Fisch und
Gemüse auf Sushi-Reis

Je nach Saison kann der Fisch variieren.
Menu mit Suppe und Salat CHF 10.00 Zuschlag

Preise inkl. MWST.

10

Sushi / Sashimi

CHF 45.00

ぼたん Botan

mit Reis



11

Sushi / Sashimi

CHF 55.00

さざんか Sazanka

mit Reis



12

Gunkan Sushi (6 Stück)

CHF 20.00

軍艦にぎりセット

verschiedene Fische
und Gemüse



MAKIMONO

J
A
P
I
G
O

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



15

Temaki

CHF 20.00

手巻きセット

Thunfisch
Lachs
California Rolls



16

California Rolls

CHF 17.00

カリフォルニアロール

Gurken
Avocado
Krabben (gekocht)



17

Futomaki

CHF 28.00

太巻き

Omelette
Gurken
Crevetten
Gekochter Flaschenkürbis
Krabben (gekocht)

Je nach Saison kann der Fisch variieren.
Menu mit Suppe und Salat CHF 10.00 Zuschlag

Preise inkl. MWST.

MAKIMONO

33

Tempura Rolls

CHF 21.00

海老天巻き



34

Spicy-Thunfisch Rolls

CHF 21.00

スパイシーツナ巻き



35

California Rolls (inside out)

CHF 21.00

カリフォルニアロール裏巻き



36

Hosomaki-Set

CHF 21.00

細巻きセット

Gurken
Avocado
Takuan



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	
40	まぐろ	Thunfisch	CHF 9.50
41	さけ	Lachs	CHF 8.50
42	はまち	Kingfish	CHF 9.20
43	いか	Tintenfisch	CHF 8.00
44	たこ	Octopus	CHF 8.50
45	えび	Riesencrevette	CHF 9.00
46	あまえび	Süsscrevette	CHF 9.50
47	いくら	Lachsrogen	CHF 10.00
48	とびこ	Fliegenfischrogen	CHF 9.00
49	うなぎ	Aal	CHF 12.00
50	たまご	Omelette	CHF 7.00
51	ほたて	Jakobsmuschel	CHF 10.00
52	あぶりとろ	Flambierter Thunfisch (Toro)	Fragen Sie bitte das Personal.

	Hosomaki-Sushi	1 Portion à 6 Stück	
55	鉄火巻き	Thunfisch	CHF 9.50
56	鮭巻き	Lachs	CHF 8.50
57	かっぱ巻き	Gurken	CHF 7.50
58	たくあん巻き	Takuan	CHF 7.50
59	アボカド巻き	Avocado	CHF 8.00
60	かんぴょう巻き	Gekochter Flaschenkürbis	CHF 8.00
61	納豆巻き	Gegorene Sojabohnen	CHF 9.00

	Chu-Maki	1 Portion à 8 Stück	
70	アボガドとマグロ	Avocado, Thunfisch	CHF 21.00
71	アボガドとシャケ	Avocado, Lachs	CHF 18.00
72	アボガドとキュウリと玉子	Avocado, Gurken, Omelette	CHF 17.00
73	アボガドとキュウリとウナギ	Avocado, Gurken, Aal	CHF 24.00

30

Toriteri

CHF 23.00

鶏の照り焼き

Gebratenes Poulet
an Teriyaki Sauce

mit Reis



31

Gemüse-Tempura

CHF 26.00

天ぷら (野菜)

verschiedene Gemüse
im Teig frittiert

mit Reis



32

Tempura

CHF 36.00

天ぷら (海老と野菜)

Crevetten (2 Stück)
und verschiedene Gemüse
im Teig frittiert

mit Reis



Warum nicht zur Abwechslung ein koreanisches WOK Gericht?

Die WOK-Küche ist schmackhaft, leicht und phantasievoll.
Durch das schnelle und schonende Garen – mit einem Minimum
an Öl – bleiben die Nährstoffe und Aromen aller Zutaten erhalten.

Bok Kum Bap / Gebratener Reis

韓国風チャーハン

- 80** mit Gemüse (野菜) CHF 16.00
- 81** mit Poulet (鶏肉) CHF 19.00
- 82** mit Fisch (魚) CHF 18.00
- 83** mit Crevetten (海老) CHF 20.00



Gebratene Nudeln

韓国風焼きそば

- 86** mit Gemüse (野菜) CHF 16.00
- 87** mit Poulet (鶏肉) CHF 19.00
- 88** mit Crevetten (海老) CHF 20.00



Arirang-Curry

アリランカレー

- 90** mit Gemüse (野菜) CHF 19.50
- 91** mit Poulet (鶏肉) CHF 21.00
- 92** mit Fisch (魚) CHF 20.00
- 93** mit Crevetten (海老) CHF 22.50



WOK GERICHTE

J
A
P
I
G
O

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



95

Kim's Speciality!
Kim's Chicken

韓国風フライドチキン

CHF 20.00

Poulet mit Reis



96

Bul Go Gi

韓国風豚焼肉 (辛口)

CHF 22.50

Schweinefleisch mit Reis, scharf



97

Rind So-Bulgogi

韓国風牛焼肉

CHF 25.50

Zartes Rindfleisch mit Reis

Herkunft der verwendeten Produkte: Schweiz.

Crevetten aus Thailand und Vietnam

Preise inkl. MWST.

J
A
P
I
G
O

G
E
T
R
Ä
N
K
E

かきぞとびこむ
みづのおと
ふきいけや
芭蕉句 玉海書

Ein Frosch springt hinein
– das Geräusch des Wassers.

Haiku von Bashoo



DIE GESUNDE BAR

Mineralwasser

<u>Allegra</u>	3,5 dl	CHF 4.50
<u>Henniez grün</u>	3,3 dl	CHF 4.50
<u>Valsler classic</u>	3,3 dl	CHF 4.50
<u>Perrier Rondelle</u>	3,3 dl	CHF 4.80
<u>Evian</u>	5,0 dl	CHF 5.50
<u>Vittel</u>	5,0 dl	CHF 5.50
<u>San Pellegrino</u>	5,0 dl	CHF 5.50

Mineralwasser offen

	2,5 dl	4,0 dl
<u>Arkina</u>	CHF 3.50	CHF 4.50
<u>Rhazünser</u>	CHF 3.50	CHF 4.50

GETRÄNKE



D
E
R
J
A
P
A
N
E
S
I
S
C
H
E
N
D
E
R
E

Apéro

	4 cl	
Pflaumenwein (13.5 % vol.)	CHF 6.00	
Martini rot weiss (15 % vol.)	CHF 6.50	
Campari (23 % vol.)	CHF 6.50	
Cynar (16.5 % vol.)	CHF 6.50	

Bier

	2,5 dl offen	3,3 dl Flasche
Asiatisches Bier		CHF 5.80
Japanisches Bier – Kirin Yebisu		CHF 7.00
Carlsberg Beer	CHF 3.80	
Cardinal Original Draft		CHF 4.50
Feldschlösschen Original		CHF 4.50
		5,0 dl Flasche
Schneider Weisse		CHF 5.80

Kalte Getränke

	2,0 dl	1,0 dl
San Pellegrino San Bitter		CHF 4.20
Schweppes Tonic Bitterlemon	CHF 4.20	
Chinotto	CHF 4.20	
Tomatensaft	CHF 4.20	
Orangensaft	CHF 4.20	3,0 dl Flasche
Apfelsaft Ramseier		CHF 4.20
Coca Cola Zero		CHF 4.20
	2,5 dl offen	4,0 dl offen
Coca Cola Coca Cola Light	CHF 3.50	CHF 4.50
Ice Tea Lemon	CHF 3.50	CHF 4.50
Rivella rot blau grün	CHF 3.50	CHF 4.50
Sprite Fanta orange	CHF 3.50	CHF 4.50

Warme Getränke

	Tasse
Grüner Tee Jasmin Tee Schwarzer Tee	CHF 4.00
Kaffee Espresso Ristretto Schale	CHF 3.80
Doppelter Espresso	CHF 5.20
Latte Macchiato	CHF 4.70
Cappuccino	CHF 4.50



SPIRITUOSEN | WEINE

Spirituosen	2 cl	4 cl
<u>Gin (37.5 % vol.)</u>		CHF 9.50
<u>Vodka (40 % vol.)</u>		CHF 9.50
<u>Bacardi (37.5 % vol.)</u>		CHF 9.50
<u>Grappa (43 % vol.)</u>	CHF 6.00	
<u>Japanischer Whisky – Yamazaki Single Malt, aged 12 years (43 % vol.)</u>		CHF 12.00
<u>Cognac Rémy Martin (40 % vol.)</u>	CHF 9.50	

Reiswein	1,8 dl	2,5 dl
<u>Sake warm + kalt (15.5 % vol.)</u>	CHF 9.50	CHF 15.00

Champagnes	2 dl	7,5 dl
<u>Pommery Brut Royal</u>	CHF 24.00	–
<u>Pommery Blanc de Blancs</u>	–	CHF 98.00

Spumante	1 dl	7,5 dl
<u>Contessa Brut, Azienda Agricola Doria, Lombardei, Pinot Nero/Chardonnay</u>	CHF 8.00	CHF 57.00

WEINE



D
E
R
A
N
D
E
R
E

Weiss	1 dl	5 dl	7,5 dl
Grüner Veltliner Langenlois Fred Loimer, Kamptal, Oesterreich, 2006	CHF 5.80	CHF 29.00	CHF 43.00
Sauvignon Bianco Gradis'Ciutta, Friaul, 2005/06	CHF 6.30	CHF 31.50	CHF 47.00
Yvorne, AOC Cave Berthaudin, Tartegnin sur Rolle, 2005/06 (7 dl)	CHF 6.50	CHF 32.50	CHF 48.00
Chardonnay Cave les deux crêtes, Gérald Clavien AOC Valais, 2005/06	–	–	CHF 49.00
Granito, DOC Tenimento dell'Oer, Arzo, Tessin 2004/05	–	–	CHF 61.00
Rosé	1 dl	5 dl	7,5 dl
Rosé de Gamay 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 45.00
Rot	1 dl	5 dl	7,5 dl
Monastrell Ermitaño, Casa de la Ermita, Jumilla (Spanien), 2005	CHF 6.00	CHF 30.00	CHF 45.00
Japigo Rosso Toscana, San Benedetto, 2001/03	CHF 6.90	CHF 34.50	CHF 51.00
Dolcetto d'Alba, DOC Dario Molino, Piemont, 2004/05	–	–	CHF 45.00
Il Rubino Adriano Kaufmann, Beride, Tessin, 2004/05	–	–	CHF 53.00
Monastero G. Sobrero, Piemont, Nebbiolo/Barbera, 2004/05	–	–	CHF 53.00
Unsere Trouvailles			
Bianco di Sera Eric Klausener, Tessin, 2002/04	–	–	CHF 67.00
Pinot Noir, «Der Andere» No. 3 Hansulrich Kesselring, Bachtobel, Thurgau, 2004	–	–	CHF 68.00
Amarone della Valpolicella Nicolis, Venetien, 2001	–	–	CHF 78.00
Gevrey-Chambertin 1er Cru St.Jacques Non Filtré, D. Laurant, Côte de Nuits, Burgund, 2000	–	–	CHF 127.00



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