


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 Reiskügelchen, die er mit mariniertem rohem Fisch belegte.
Nigiri	von Hand geformte Sushireis-Bällchen, belegt
Maki	Gerollte Sushi
Hosomaki	Dünne Sushirolle, in mundgerechte Stücke geschnitten
Futomaki	Dicke Sushirolle, in Stücke geschnitten
Uramaki	Sushirolle mit nach innen gerolltem Noriblatt
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

-  ovo-lacto-vegetarische Gerichte
-  Gerichte enthalten Fischbrühe (Dashi), aber keine Fleisch- oder andere Fischprodukte.
-  leicht scharf  mittel scharf

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 | Allergiker

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

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

VORSPEISEN

前菜

201	Vorspeise Sushi 前菜寿司	CHF 16.00
202	Vorspeise Sashimi 前菜刺身	CHF 18.00
203	Carpaccio vom roten Thunfisch (Chili Sauce) 鮪のカルパッチョ (チリソース) 	CHF 18.00
204	Carpaccio vom Lachs (Chili Sauce) 鮭のカルパッチョ (チリソース) 	CHF 16.00
205	Ebi-Fry (panierte gebackene Crevetten, 3St.) 海老フライ (3本)	CHF 14.00
206	Takoyaki (Teigkugel mit Octopus, 5St.) 揚げたこ焼き (5ケ)	CHF 16.00
207	Hausgemachte Thunfisch Croquetten (2 St.) 自家製ツナコロッケ (2ケ)	CHF 12.00
208	Gebackene Teigtaschen mit Gemüse (5 St.) 揚げギョーザ (野菜、5ケ) 	CHF 12.00
209	Hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüse (2 St.) 自家製春巻き (野菜、2本) 	CHF 12.00
210	Gebackener japanischer Seidentofu 揚げだし豆腐 	CHF 14.00
211	Edamame (gekochte grüne Soya-Bohnen) 枝豆 	CHF 8.00

SALAT | SUPPE | REIS

サラダ

汁物

ごはん



J
A
P
A
N
E
R

D
E
R
A
N
D
E
R
E

220	Grüner Salat グリーンサラダ		CHF 9.00
221	Algensalat わかめサラダ		CHF 12.00
222	Thunfischsalat (roh) 鮪サラダ		CHF 18.00
223	Lachssalat (roh) 鮭サラダ		CHF 16.00
224	Gemischter Fischsalat (roh) シーフードサラダ		CHF 21.00
230	Misosuppe 味噌汁		CHF 6.00
240	Reis ごはん		CHF 5.00

SUSHI | SASHIMI





1	Sushi klein もも Momo	6 x Nigiri, 6 x Maki	CHF 26.00
2	Sushi mittel ゆり Yuri	8 x Nigiri, 6 x Maki	CHF 36.00
3	Sushi gross らん Ran	10 x Nigiri, 6 x Maki	CHF 48.00
4	Sashimi klein うめ Ume		CHF 28.00
5	Sashimi mittel きく Kiku		CHF 38.00
6	Sashimi gross さくら Sakura		CHF 48.00
10	Sushi Sashimi つばき Tsubaki		CHF 38.00
11	Sushi Sashimi ぼたん Botan		CHF 48.00
12	Sushi Sashimi さざんか Sazanka		CHF 58.00

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 10.00
32	はまち	Kingfisch	CHF 10.00
33	いか	Tintenfisch	CHF 8.50
34	えび	Riesenscrevette	CHF 8.50
35	あまえび	Süssscrevette	CHF 10.00
36	いくら	Lachsrogen	CHF 12.00
37	とびこ	Fliegenfischrogen	CHF 9.00
38	あなご	Meeraal	CHF 12.00
39	ほたて	Jakobsmuschel	CHF 12.00
40	たまご	Omelette 	CHF 8.50

	Hosomaki-Sushi	1 Portion à 6 Stück	
50	鉄火巻き	Thunfisch	CHF 10.00
51	鮭巻	Lachs	CHF 10.00
52	シーチキン巻き	Gekochter Thunfisch	CHF 8.50
53	かっぱ巻き	Gurke 	CHF 8.50
54	たくあん巻き	Takuan 	CHF 8.50
55	かんぴょう巻き	Kampyo 	CHF 8.50
56	アボカド巻き	Avocado 	CHF 9.00
57	太巻き	Futomaki (4 St.)	CHF 20.00

URAMAKI
INSIDE OUT ROLL

-
- | | | | |
|----|--|-------|-----------|
| 60 | Avocado und Thunfisch
アボカドとマグロの裏巻き | 8 St. | CHF 25.00 |
| 61 | Avocado und Lachs
アボカドとシャケの裏巻き | 8 St. | CHF 25.00 |
| 62 | Spicy Tuna
スパイシーツナロール  | 8 St. | CHF 25.00 |
| 63 | Spicy Salmon
スパイシーサーモンロール  | 8 St. | CHF 25.00 |
| 64 | Crevetten-Tempura
海老天の裏巻き | 8 St. | CHF 25.00 |
| 65 | California Inside out
Gurken, Avocado, Surimi,
Fliegenfischrogen oder Sesam
裏巻きカリフォルニアロール
(とびっ子又は胡麻) | 8 St. | CHF 25.00 |
| 66 | Avocado, Gurken und Omelette
アボカドとキュウリと玉子焼きの裏巻き | 8 St. | CHF 24.00 |
-

DONBURI



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

80	Tekka-donburi roher Thunfisch auf Sushireis 鉄火丼	CHF 38.00
81	Shake-donburi roher Lachs auf Sushireis 鮭丼	CHF 36.00
82	Zuke-donburi Marinierter Thunfisch und Lachs auf Sushireis 漬け丼	CHF 38.00
83	Kaisen-donburi Meeresfrüchte, Fisch (roh) und Fischrogen (roh) auf Sushireis 海鮮丼	CHF 45.00
84	Bara-Chirashi Sushi Roher Fisch, Meeresfrüchte, Fischrogen, Omelette und marinierter Meeraal auf Sushireis ばらちらし寿司	CHF 48.00
85	Anago-donburi Marinierter Meeraal auf warmem Reis 穴子丼	CHF 42.00
86	Toriteri-donburi Gebratenes Poulet an Teriyaki Marinade auf warmem Reis 鶏照り丼	CHF 32.00

UDON | TEMPURA

-
- | | | |
|----|--|-----------|
| 90 | Gemüse Tempura Udon
野菜天うどん | CHF 26.00 |
| 91 | Crevetten Tempura Udon
海老天うどん | CHF 26.00 |
| 92 | Crevetten Tempura
天ぷら (海老) | CHF 28.00 |
| 93 | Gemüse Tempura
天ぷら (野菜) | CHF 26.00 |
| 94 | Tempura
(Crevetten und Gemüse)
天ぷら (海老と野菜) | CHF 32.00 |
-

J
A
P
I
G
O

G
E
T
R
Ä
N
K
E

か
わ
ず
と
び
こ
む
水
音
い
け
や
芭
蕉
句
三
浦
書
画

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

Asahi

CHF 6.00

Kirin

CHF 7.20

WHISKY

4 cl

Taketsuru Pure Malt, Nikka Whisky
(43 % vol.)

CHF 12.00

GRÜNTEE

Tasse

2,5 dl

Sushi-cha

CHF 4.50

Genmai-cha (mit gröstetem Reis)

CHF 4.50

Rei-cha (Grüntee gekühlt)

CHF 5.00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



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

KALTE GETRÄNKE IM OFFENAUSCHANK

	2,5 dl	4,0 dl
Arkina	CHF 3.80	CHF 4.90
Rhazünser	CHF 3.80	CHF 4.90
Coca Cola Coca Cola light	CHF 3.80	CHF 4.90
Ice Tea Lemon	CHF 3.80	CHF 4.90
Rivella rot blau	CHF 3.80	CHF 4.90
Sprite	CHF 3.80	CHF 4.90
Apfelschorle	CHF 4.20	CHF 5.20

KALTE GETRÄNKE IN FLASCHEN

	3,3 dl	5,0 dl
San Pellegrino		CHF 5.80
Evian		CHF 5.80
Coca Cola zero	CHF 4.70	
Süssmost	CHF 4.70	
	2,0 dl	
Schweppes Tonic Bitterlemon	CHF 4.50	
Orangensaft	CHF 4.50	

WARME GETRÄNKE

	Tasse
Jasmintee Schwarzer Tee Minzente	CHF 4.50
Grüntee (Sushi-cha Genmai-cha)	CHF 4.50
Kaffee Espresso Ristretto Schale	CHF 4.70
Doppelter Espresso	CHF 6.20
Latte Macchiato	CHF 5.30
Cappuccino	CHF 5.20
Ovomaltine Heisse Schokolade	CHF 4.50

SCHAUMWEIN | BIER |
SPIRITUOSEN

SPUMANTE

1 dl

7,5 dl

ContessaBrut, Azienda Agricola Doria,
Lombardei, Italien

Typo Prosecco; Traubensorte: Pinot Nero, Chardonnay

CHF 8.00

CHF 57.00

BIER

3,3 dl Flasche

Japanisches Bier Asahi

CHF 6.00

Kirin

CHF 7.20

Feldschlösschen Original

CHF 5.20

Feldschlösschen Alkoholfrei

CHF 5.20

Schneider Weisse

5,0 dl Flasche

CHF 6.80

SPIRITUOSEN

2 cl

4 cl

Grappa (40 % vol.)

CHF 6.00

Taketsuru Pure Malt, Nikka Whisky
(43 % vol.)

CHF 12.00

WEINE



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

WEISS

Chardonnay DOC, 2016

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, 2014

Gradis'Ciutta, Friaul, Italien

*Typisch mit Duftnoten nach Cassisblättern,
Pfirsich und Paprika, trocken, süffig*
Ideal: zu Sushi, asiatischen Gerichten, Fisch

1 dl	7,5 dl
CHF 6.90	CHF 44.00

Esporão Reserva DOC, 2015

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

ROSÉ

Œil des Roches, 2014/16

Domaine Grillette, Neuchâtel, biodynamisch

Fruchtig, frisch, süffig
Ideal: zu Tempuragerichten, Fleisch, Fisch,
fast allen asiatischen Gerichten

1 dl	7,5 dl
CHF 5.90	CHF 42.00



ROT

Crasto Superior Douro DOC, 2014

Quinta do Crasto, Douro, Portugal

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

1 dl

CHF 7.80

7,5 dl

CHF 48.00

Nero d'Avola IGT, 2014/15

Feudo Arancio, Sizilien, Italien

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

1 dl

CHF 6.50

7,5 dl

CHF 38.00

Guidalberto, 2013

Tenuta San Guido, Toscana, Italien

Kleiner Bruder von Sassicaia

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.

Spitalgasse 33 | 3011 Bern
T 031 302 01 00
yokoso@japigo.ch | www.japigo.ch