

## WEINE FÜR BESONDERE MOMENTE

75 cl / per dl

### Prosecco

Prosecco dry Paladin Italien, Venezien 42.00 / 6.00

### Rosé

Le Caprice de Clementine Rose Valentines, Côtes du Provence, 2021 51.00 / 8.00

### Weisswein

Riesling, Kabinett Karthäuserhof, Ruwel, Moser, 2016 (Vegan) 60.00 / 9.00

Sauvignon B. Sancerre Panseillot, Fargette Guillerault, Loir, 2022 (Bio) 55.00 / 8.50

Arneis delle Langhe R. Costamagna, Langhe, Piemont, 2022 (Vegan) 52.00 / 8.00

Chardonnay Starmont Merryvale, Napa Valley, Kalifornien, 2018 60.00 / 9.00

### Rotwein

Altos de l'Hoya Olivares, Jumilla, Murcia, 2020 (Vegan) 47.00 / 8.00

Malbec Winemaker Marcelo Pelleriti, Mendoza, 2020 (Vegan) 52.00 / 8.50

Casa Lupo Valpolicella Ripasso, 53.00 / 9.00

Paladin, Valpolicella Superiore Ripasso, 2020

Petalos Descendientes de J. Palacios (Mencia), Bierzo, Galizia, 2019 55.00 / 9.00

## BIERE

Singha (Thailand) 33 cl 5.00

Tsingtao (China) 33 cl 5.00

Feldschlösschen Hopfenperle (Offen) 30 cl 4.50

Feldschlösschen Hopfenperle (Offen) 50 cl 6.50

Schneiderweisse (Flasche) 50 cl 6.50

Feldschlösschen Alkoholfrei 30 cl 4.50

## APÉRITIFS · BITTER · VERMOUTHS

Martini weiss 15.0 Vol% 4 cl 6.50

Martini rot 15.0 Vol% 4 cl 6.50

Campari 23.0 Vol% 4 cl 6.50

Rossi 18.0 Vol% 4 cl 6.50

Cynar 16.5 Vol% 4 cl 6.50

Appenzeller Alpenbitter 29.0 Vol% 4 cl 6.50

Fernet Branca 40.0 Vol% 2 cl 6.50

Ricard 45.0 Vol% 2 cl 6.50

Campari Orange 20.0 Vol% 4 cl 8.50

Sherry Fino Gutierrez Colosia 15.0 Vol% 5 cl 6.50

Quinta de la Rosa, Old ruby Port 20.0 Vol% 5 cl 6.50

Vieille Prune, Gut Mädikon 40.0 Vol% 2 cl 8.00

Kirsch, Gut Mädikon 40.0 Vol% 2 cl 8.00

Pflümli, Gut Mädikon 40.0 Vol% 2 cl 8.00

Williams, Gut Mädikon 40.0 Vol% 2 cl 8.00

Gordon's Gin 37.5 Vol% 4 cl 9.00

Wodka Absolut 40.0 Vol% 4 cl 10.00

Cointreau 40.0 Vol% 2 cl 8.00

Grand Marnier 40.0 Vol% 2 cl 8.00

## EDELSPIRITUOSEN

Grappa di Barolo, Castelli Giuseppe 45.0 Vol% 2 cl 8.00

Grappa di Brunello La Gerla 43.0 Vol% 2 cl 11.00

Marc de Bourgogne, Comte Vogué 43.0 Vol% 2 cl 11.00

Calvados Hors d'âge, Granville 40.0 Vol% 2 cl 9.50

Calvados 1987, Charles de Granville 40.0 Vol% 2 cl 19.50

Armagnac Baron de Sigognac 1979 40.0 Vol% 2 cl 15.00

Park VSOP 40.0 Vol% 2 cl 9.00

Park XO 40.0 Vol% 2 cl 13.50

Park Cigar Blend 40.0 Vol% 2 cl 17.00

Remy Martin VSOP 40.0 Vol% 2 cl 11.50

The Speyside 12 years old 40.0 Vol% 4 cl 9.00

Bladnoch (Lowland) 1993 59.5 Vol% 4 cl 18.00

Johnnie Walker Black 40.0 Vol% 4 cl 12.50

Johnnie Walker Red 40.0 Vol% 4 cl 12.50

Ballantines 40.0 Vol% 4 cl 12.50

Chivas Regal 40.0 Vol% 4 cl 12.50

## TAFELWASSER (OFFEN)

Coca Cola, Fanta, Sprite, Ice Tea, Mineralwasser (mit/ohne), 30 cl 3.50

Rivella (Rot/Blau/Grün)

Coca Cola, Fanta, Sprite, Ice Tea, Mineralwasser (mit/ohne), 50 cl 5.00

Rivella (Rot/Blau/Grün)

Hahnenwasser 30 cl 2.00

## MINERAL TAFELWASSER (FLASCHE)

Wasser mit Kohlensäure 33 cl 4.50

Wasser mit Kohlensäure 50 cl 5.80

Evian 33 cl 4.50

Evian 50 cl 5.80

Coca Cola (Orginal, Zero) 33 cl 4.50

Rivella (Blau, Grün, Rot) 33 cl 4.50

Sprite, Fanta, Ice Tea 33 cl 4.50

Schwepps (Tonic, Lemon) 20 cl 4.50

Red Bull 25 cl 5.00

## SÄFTE

Orangensaft 20 cl 4.00

Mangosaft 24 cl 4.00

Lycheesaft, Kokosnussaft 35 cl 5.00

## KAFFEE · TEE

Kaffee nature / crème 4.00

Espresso nature / crème 4.00

Doppelter Espresso 5.50

Kaffee Hag nature / crème 4.00

Milchkaffee 5.00

Capuccino 5.00

Latte Macchiato 5.50

Grüner Tee Pro Portion 5.50

Jasmin Tee Pro Portion 5.50

Olong Tee Pro Portion 5.50

Lemon Grass Tee Pro Portion 5.50

# Dao

# 道

DAO Restaurant  
Bahnhofplatz 3  
5000 Aarau

062 773 37 77  
www.dao.ch

## WELCOME TO DAO AARAU

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

### Wir deklarieren unser Fleisch:

Pouletfleisch: Schweiz

Rindfleisch: Schweiz

Schweinefleisch: Schweiz

Ente: Deutschland/Holland

Fisch und Crevetten: Vietnam/Thailand

Tofu: Schweiz

Planted Chicken: Schweiz

## SUPPE

1	Szechuan Suppe* Poulet, Tofu, Pilzen, Bambussprossen, Glasnudeln und Ei	5.50
2	Wan-Tan Suppe Teigtaschen gefüllt mit Crevetten	6.50
3	Yu Mi Tang – Maissuppe mit Pouletfleisch Eier und Frühlingzwiebeln	5.50
4	Glasnudelsuppe mit Rindfleisch	6.50
5	Sup Ga – Tom Ka Gai Thailändische Kokosnuss Suppe mit Poulet	5.50
6	Sup Tom – Tom Yum Gung* Crevetten, Pilze, Zitronengras, Limette, Chili	6.50
7	Eiersuppe mit Gemüse	5.50

## VORSPEISE

11	Chinesische Frühlingsrolle mit Gemüse Kabis, Karotten, frittiert	5.00
12	Vietnamesische Frühlingsrollen Frittierte vietnamesische Frühlingsrolle mit Salat, Gurke und Kräuter zum einwickeln, 3 Stück	
	- mit Gemüse	7.50
	- mit Pouletfleisch	8.00
13	Thailändische Frühlingsrolle Pouletfleisch und Gemüse, frittiert, 2 Stück	6.00
14	Crispy Wan-Tans Frittierte Teigtaschen mit Crevettenfüllung, 3 Stück	8.50
15	Crevetten im Teigmantel Frittiert, 3 Stück	10.50
16	Knusprige Samosa nach thailändischer Art Kartoffeln, Erbsen, Mais, frittiert, 4 Stück	7.50
17	Wor Tip «Pot Stickers» mit Schweinefleisch Teigtaschen, gedämpft und dann gebraten, ca. 15 Min. Wartezeit, 3 Stück	8.50
18	Ha Gao – Crevettenwolken mit Crevetten gefüllte Teigwolken, ca. 10 Min. Wartezeit, 3 Stück	8.50
19	Bao Bun Edamame mit Spinat und Sojasauce Gedämpfte Buns mit Edamame, Miso, Spinat und süsser Sojasauce, ca. 10 Min. Wartezeit, 3 Stück	8.50
20	Xiao Long Bao mit Schweinefleisch Kleine, mit Fleisch und Brühe gefüllte Teigtaschen, ca. 10 Min. Wartezeit, 3 Stück	8.50
21	Pouletspiesse mit Satay Sauce*	8.50
22	Edamame gedämpft	6.50

## SALAT

21	Gemischter Salat an einem Sesamdressing	6.50
22	Dreierlei Gemüse Salat** Gurken, Karotten und Sojasprossensalat, leicht scharfen Sauce	6.50
23	Sichuan Okra Salat* Okraschoten an einer Chili – Knoblauchdressing	9.50
24	Som Tam – Grüner Papaya Salat* Grüne Papaya, Cherrytomaten, Bohnen, Chili, Knoblauch, Erdnüsse, Chili-Limetten-Tamarinden Dressing	12.50
23	Kambodschanischer Pouletsalat * Mais, Tomaten, Gurken, Kabis, Karotten und Pouletfleisch, Glasnudeln, Erdnuss	14.50
24	Thai Poulet Salat*	14

## HAUPTSPEISEN

### KLASSIKER (SERVIERT MIT JASMINREIS)

#### Wählen Sie aus den folgenden Zutaten:

1)	Poulet	22.50
2)	Rind	24.50
3)	Schwein	22.50
4)	Crevetten	26.50
5)	Ente	25.50
6)	Tofu	22.50
7)	Gemischtes Gemüse	21.50
8)	Planted Chicken	22.50

#### Wählen Sie die gewünschte Zubereitungsart:

31	Süss Sauer Sauce Süss-Sauer Sauce, Ananas, Zwiebel, Peperoni
32	Szechuan Style* Lauch, Zwiebel, Chili und Bambus
33	Satay Sauce * Erdnussauce nach altem Familienrezept
34	Kung Pao* Chili, Zwiebeln, Erdnuss, Peperoni
35	Schwarzen Bohnen Sauce* Zucchini, Zwiebeln, Peperoni, Bohnenpaste
36	Basilikum und Chili nach kambodschanischer Art* Zitronengras, Bohnen, Basilikum, Chili, Bambus, Babymais, Broccoli
37	Kernelnüssen nach thailändischer Art* Kernelnüsse, Peperoni, Zwiebeln, Broccoli
38	Austern Sauce Ingwer, Frühlingzwiebeln, Karotten, Bambus, Winterpilz
39	Chop Suey Gemüse angebraten mit gemischtem Gemüse
40	Kambodschanisches Curry* Kartoffeln, Zwiebeln, Zucchini, Karotten, grüne Bohnen
41	Rotes Thai Curry* Mini Aubergine, Bohnen, Bambus, Babymais, Chili
42	Grünes Thai Curry** Mini Aubergine, Bohnen, Bambus, Babymais, Chili
43	Massaman Thai Curry* Zwiebeln, Kartoffeln, Kernelnüssen, Massaman

### SIGNATURE DISHES (SERVIERT MIT JASMINREIS)

51	Kantonesische Ente - nach kantonesischer Art (Knusprige Ente) - à l'orange mit Orangensauce - an einer Sataysauce* Erdnussauce - nach Shanghai Art* - Ente mit Pfannkuchen (serviert ohne Jasminreis, mit Pfannkuchen)	26.50
52	Pouletspiesse an einer Satay Sauce (Erdnussauce) nach kambodschanischer Art*	23.50
53	Knuspriges Poulet mit fünf Gewürzen* Halbes Poulet mit Knochen	23.50
54	Poulet mit Broccoli	22.50
55	Rindfleisch mit Zwiebeln	24.50
56	Gan Shao Rindfleisch* Im Teigmantel frittiert	25.50
57	Chengdu Rindfleisch** Knuspriges Rindfleisch, Frühlingzwiebeln, Peperoni, Zwiebeln, getrocknete Chili, Szechuan Pfeffer	25.50
58	Xiao Chao Rindfleisch** Rindfleisch in dünnen Scheiben leicht knusprig, Chili, Knoblauch, Pfeffer, Koriander, Frühlingzwiebeln	25.50
69	Gan Shao Crevetten* Im Teigmantel frittiert	26.50
70	Fisch Süss-Sauer Süss-Sauer Sauce, Ananas, Zwiebel, Peperoni	22.50
71	Fisch an einer Sojasau	22.50
72	Hong Shao Rou – Geschmorter Schweinebauch nach Shanghai Art Geschmorter Schweinebauch nach Shanghai Art, eines der berühmtesten Gerichte Chinas	25.50

#### Beilagen Änderung (statt Jasminsreis, Nr. 31 – 72):

201	Gebratener Reis nach kantonesischer Art (Eier, Erbsen und Schinken)	5.00
202	Gebratener Reis mit Gemüse	6.00
203	Gebratene Nudeln mit Chop Suey Gemüse	5.00
204	Gebratene Reismudeln mit Gemüse	6.00
205	Chop Suey Gemüse	7.00

### GEMÜSE UND TOFU (OHNE JASMINREIS)

81	Pak Choi im Wok gebraten	16.00
82	Brokkoli im Wok gebraten	16.00
83	Chop Suey Gemüse (gemischtes Gemüse) im Wok gebraten	16.00
84	Gekochte Okra Schoten* an einer Knoblauch & Chili Sauce	17.00
85	Kung Fu Gemüse Gemüse mit Glasnudeln	17.00
86	Ma Po Tofu* Chili Sauce, Tofu, Peperoni, Zwiebeln	19.50
87	Tofu mit Broccoli	19.50

#### Beilagen für Gemüse- und Tofugerichte (Nr. 81 – 87):

300	Natur Reis	4.00
302	Gebratener Reis mit Gemüse	5.00
303	Gebratene Nudeln mit Chop Suey Gemüse	5.00
304	Gebratene Reismudeln mit Gemüse	6.00

### FAN – REIS, ALS HAUPTSPEISE

91	Gebratener Reis mit Gemüse	15.50
92	Kantonesischer gebratener Reis Eier, Erbsen, Schinken	15.50
93	Gebratener Reis mit Pouletfleisch und Gemüse	22.50
94	Gebratener Reis mit Crevetten und Gemüse	26.50
95	Gebratener Reis mit Pouletfleisch an Sataysauce*	22.50
96	Gebratener Reis «Dao» mit Crevetten und Poulet	24.50
97	Naturreis	4.00

### MIAN – NUDELN, ALS HAUPTSPEISE

101	Gebratene Eiernudeln mit Gemüse	15.50
102	Gebratene Eiernudeln nach kambodschanischer Art* mit Sataysauce	15.50
103	Gebratene Reismudeln mit Gemüse	15.50
104	Gebratene Eiernudeln mit Poulet und Gemüse	22.50
105	Gebratene Reismudeln mit Poulet nach kambodschanischer Art*	22.50
106	Gebratene breite Reismudeln mit Rindfleisch nach kambodschanischer Art*	25.50
107	Gebratene breite Reismudeln mit Rindfleisch nach kantonesischer Art	25.50
108	Gebratene Udong Nudeln mit Gemüse (Weizennudeln)	16.50
109	Gebratene Udong Nudeln mit Pouletfleisch (Weizennudeln)	23.50
110	Pad Thai mit Poulet Reisbandnudeln mit Ei, Tamarindenpaste, Knoblauch, Chili, Sojasprossen, Cashewnüsse, Koriander, Frühlingzwiebel und Limette	22.50
111	Pad Thai mit Tofu Reisbandnudeln mit Ei, Tamarindenpaste, Knoblauch, Chili, Sojasprossen, Cashewnüsse, Koriander, Frühlingzwiebel und Limette	22.50

### BIG BOWLS – NUDELSUPPEN

121	Nudelsuppe mit kantonesischer Ente und Pak Choi	28.50
122	Mekong Satay Nudelsuppe mit Pouletfleisch*	26.50
123	Wantan Nudelsuppe Wan Tan mit Schweinefleischfüllung und Babychinakohl	26.50
124	Nudelsuppe mit Gemüse	24.50

Alle Preise sind in Schweizerfranken und inklusive Mehrwertsteuer.

\* = scharf