

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 (Original, 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: Brasil

Rindfleisch: Schweiz

Schweinefleisch: Schweiz

Ente: Deutschland/Holland

FischundCrevetten: Vietnam/Thailand

Tofu: Schweiz

PlantedChicken: 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 | 8.50 |
| | Teigtaschen, gedämpft und dann gebraten, ca. 15 Min. Wartezeit, 3 Stück | |
| 18 | Ha Gao – Crevettenwolken | 8.50 |
| | mit Crevetten gefüllte Teigwolken, ca. 10 Min. Wartezeit, 3 Stück | |
| 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

| | | |
|----|--|-------|
| 31 | Gemischter Salat an einem Sesamdressing | 6.50 |
| 32 | Dreierlei Gemüse Salat** | 6.50 |
| | Gurken, Karotten und Sojasprossensalat, leicht scharfen Sauce | |
| 33 | Sichuan Okra Salat* Okraschoten an einer Chili – Knoblauchdressing | 9.50 |
| 34 | Som Tam – Grüner Papaya Salat* Grüne Papaya, Cherrytomaten, Bohnen, Chili, Knoblauch, Erdnüsse, Chili-Limetten-Tamarinden Dressing | 12.50 |
| 35 | Kambodschanischer Pouletsalat * | 14.50 |
| | Mais, Tomaten, Gurken, Kabis, Karotten und Pouletfleisch, Glasnudeln, Erdnuss | |
| 36 | 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:

| | |
|----|--|
| 41 | Süss Sauer Sauce Süss-Sauer Sauce, Ananas, Zwiebel, Peperoni |
| 42 | Szechuan Style* Lauch, Zwiebel, Chili und Bambus |
| 43 | Satay Sauce * Erdnussauce nach altem Familienrezept |
| 44 | Kung Pao* Chili, Zwiebeln, Erdnuss, Peperoni |
| 45 | Schwarzen Bohnen Sauce* Zucchini, Zwiebeln, Peperoni, Bohnenpaste |
| 46 | Basilikum und Chili nach kambodschanischer Art* Zitronengras, Bohnen, Basilikum, Chili, Bambus, Babymais, Broccoli |
| 47 | Kernelnüssen nach thailändischer Art* Kernelnüsse, Peperoni, Zwiebeln, Broccoli |
| 48 | Austern Sauce Ingwer, Frühlingzwiebeln, Karotten, Bambus, Winterpilz |
| 49 | Chop Suey Gemüse angebraten mit gemischtem Gemüse |
| 50 | Kambodschanisches Curry* Kartoffeln, Zwiebeln, Zucchini, Karotten, grüne Bohnen |
| 51 | Rotes Thai Curry* Mini Aubergine, Bohnen, Bambus, Babymais, Chili |
| 52 | Grünes Thai Curry** Mini Aubergine, Bohnen, Bambus, Babymais, Chili |
| 53 | Massaman Thai Curry* Zwiebeln, Kartoffeln, Kernelnüssen, Massaman |

SIGNATURE DISHES (SERVIERT MIT JASMINREIS)

| | | |
|----|--|-------|
| 61 | Kantonesische Ente | |
| | – nach kantonesischer Art (Knusprige Ente) | 26.50 |
| | – à l'orange mit Orangensauce | 27.50 |
| | – an einer Sataysauce* Erdnussauce | 27.50 |
| | – nach Shanghai Art* | 27.50 |
| | – Ente mit Pfannkuchen (serviert ohne Jasminreis, mit Pfannkuchen) | 39.50 |
| 62 | Pouletspiesse an einer Satay Sauce (Erdnussauce) nach kambodschanischer Art* | 23.50 |
| 63 | Knuspriges Poulet mit fünf Gewürzen* Halbes Poulet mit Knochen | 23.50 |
| 64 | Poulet mit Broccoli | 22.50 |
| 65 | Rindfleisch mit Zwiebeln | 24.50 |
| 66 | Gan Shao Rindfleisch* Im Teigmantel frittiert | 25.50 |
| 67 | Chengdu Rindfleisch** Knuspriges Rindfleisch, Frühlingzwiebeln, Peperoni, Zwiebeln, getrocknete Chili, Szechuan Pfeffer | 25.50 |
| 68 | 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 | 25.50 |
| | Geschmorter Schweinebauch nach Shanghai Art, eines der berühmtesten Gerichte Chinas | |

Beilagen Änderung (statt Jasminsreis, Nr. 41 – 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